



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇİN BİFTEĞİ

750 gr. biftek
3 çorba kaşığı margarin
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1'er tatlı kaşığı zencefil, pul biber, karabiber, tuz, tarçın, kimyon
1 çay bardağı sirke
1 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı hardal

Margarin eritilir, toz zencefil atılır, kokusu çıkınca doğranmış biftek eklenir, suyunu salıp çekince piyaz şeklinde doğranmış soğan katılır, soğan yumuşayınca baharatlar eklenir, karıştırılır, sirke, et suyu eklenir, kapağı kapalı olarak orta ateşte yarım saat pişirilir.