BİFTEK ALZASYEN

750 gram sığır kontrfile tarafı
6 adet yumurta
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
300 gram soğan (2 büyük)
Tuz
115 gram margarin (1/2 bardak)

1 Bir tavaya; yarım bardak rafine çiçekyağı koyarak, dumanı tütercesine kızdırmak, yağ kızınca buna halka halka doğranmış 3 büyükçe baş soğan katarak soğanlar kızarıp da iyice pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş soğanları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak, servis tabağının bir köşesine yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra soğanları pişirdiğimiz ateş üstündeki tavaya; teker teker olmak üzere 6 adet yumurta kırarak üstüne bir kapak kapatmalı ve yumurta akları pişip de iyice beyazlaşıncaya kadar aşağı yukarı 3-4 dakika kadar çok kuvvetli olmayan ateşte pişirmeli ve tavayı ateşten alarak, her bir yumurtayı etrafındaki beyaz ile birlikte bıçakla teker teker, yuvarlak kesmeli ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.
3 Sonra bir başka tavaya yarım silme çorba kaşığı margarin koyarak, az kızdırmalı, sonra buna; her biri 125 gram hesabiyle 6 eşit parçaya bölünmüş ve döverek, bir parmak inceliğinde yassıtılmış 750 gram sığır kontrfilesinin yarısını koyarak, kuvvetlice ateşte iki defada pişirmelidir. (Etlerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarım 3 - 4 dakika hesabiyle pişirmeli ve tuzlamalıdır.)
4 Biftekler pişince; bunları tavadan çıkararak bir tarafında kızarmış soğan olan servis tabağına almalı, üstlerine pişirerek yuvarlak kesmiş olduğumuz yumurtalardan birer tane oturtmalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34231 • adı:Biftek Alzasyen • gönderen:arzuhal • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:30