TAVADA BİFTEK

750 gram sığır eti
10 gram sadeyağı ya da 10 gram margarin (1/4 çorba kaşığı)
Tuz

Sığırın bonfile, kontrfile, antrkot ya da sokum taraflarından kemiksiz 750 gram et alarak, herbiri aşağı yukarı 125'er gramdan olmak üzere altı eşit parçaya kesmeli, sonra her bir parça etin kesilmiş tarafının üstlerine et dövmeye özgü demir ile vurmak suretiyle etleri 2 santim, yani aşağı yukarı 1 1/4 parmaktan daha ince olmamak üzere yassıltmalıdır (Etleri kesinlikle 2 santimden daha ince dövmelidir, aksi takdirde piştikten sonra içleri kansız ve kuru olur.)
Sonra yassıltmış olduğumuz etlerin, yansını içinde dumanı tü-tercesine kızdırılmış bir çeyrek çorba kaşığı yağ olan tavaya atarak, kuvvetlice ateş üstünde etlerin ancak bir tarafları iyice kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarım 3 - 4 er dakika hesabiyle etleri 6 - 8 dakika kadar pişirmelidir. (Etleri üst üste pişirmek olanaksız olduğu için iki defada pişirmelidir. Bîr de 6 - 7 dakika pişirilen etler, kanlı 8 ya da daha fazla pişirilenler de kuruca olurlar. Fakat etler ister az, ister çok pişirecek olsunlar, bunlar daima iyi kızdırılmış ve kuvvetlice pişirmelidir. Kuvvetli ateşte pişirilmeyen ya da çatal batırmak suretiyle tavada çevrilen etler kanlarım dışarıya verirler. Pişirilirken tavaya yapışarak yanmamalan için tavayı daima sallamak gerekir.)
Bundan sonra, her iki tarafları iyice kızartılmış etleri bir tabağa alarak tuzlamalı, üstlerine de; etleri içinde pişirdiğimiz, tavadaki yağı gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

ML® Biftek Tava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34228 • adı:Tavada Biftek • gönderen:arzuhal • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:06