



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CAFE Dİ PARİS (FRANSA)

MALZEMELER

1/2 kg dana strogonof veya ince seritler halinde kesilmiş biftek

1 ay bardagi zeytinyağı

200 ml'lik 1 paket krema (yaklasik 1 su bardagi)

2-3 dis dövülmüş sarmisak

1.5 yemek kasigi toz parmesan peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Strogonof veya biftekler zeytinyağında en az 6 saat

bekletilir. Bekletilmiş etler kızgın tavada harlı ateste arkası önü güzelce

pisene kadar kızartılır. Baska bir kapta krema, sarmisak, parmesan

peyniri, tuz ve karabiber bir tasım kaynatılır (yaklasik 3 dakika). Bu

karisima kızartılmış etler eklenerek 1-2 dakika daha pisirilir ve isteğe bagli pilav veya haslanmış sebze ile servis yapılır.