DANA BİFTEĞİ (SIRBİSTAN)

4 büyük dana bifteği (dövülüp ikiye bölünmüş)
60 gr (4 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı (küçük küçük kesilmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
125 gr mantar (yıkanıp temizlenerek ince dilimlenmiş)
4 dilim jambon (istenirse)
200 gr dil peyniri (ince dilimlenmiş)
2 domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılarak ince dilimlenmiş)

Alüminyum kağıttan 30 cm'lik 4 kare kesip, 2 tatlı kaşığı yağla yağlayarak bir kenara bırakınız.
Etlere tuz ve biber serpip bir kenara bırakınız.
Büyük bir tavada, kalan yağı harlı ateşte kızdırınız. Yağ kızınca etleri koyup her iki yüzlerini 1'er dakika kızartınız. Delikli kepçeyle tavadan alarak bir kenara bırakınız.
Soğan ve mantarları tavaya koyup ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşayıp pembe bir renk alana kadar kızarttıktan sonra, ateşten alarak bir kenara bırakınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız.
Her alüminyum karesinin üstüne bir dilim dana bifteği, onların üstüne birer dilim jambon (isteğe bağlı) ve dil peyniri dilimlerini koyunuz. Domates dilimlerini peynirlerin üstüne dizip, soğan ve mantar karışımını kaşıkla domateslerin üstüne yayınız. Geri kalan 4 dilim bifteği en üste kapatarak dört «sandviç» yapınız. Alüminyum karelerini bohça gibi katlayıp kenarlarını altına doğru kıvırarak sıkı sıkı sarınız.
Bohçaları tepsiye yerleştirip fırının orta katına sürerek 30-40 dakika pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp, alüminyum kâğıt bohçalarını açınız. Biftekleri sıcak servis tabağına yerleştirerek hemen servis ediniz.

Not: Bu bifteği, patates sote ve karışık yeşil salata ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:59921 • adı:DANA BİFTEĞİ (Sırbistan) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:47