FIRINDA KOLAY BİFTEK

4 parça biftek
2 diş sarımsak
1 adet ufak soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz

Sarımsak ezilir, soğan rendelenir. Üzerine biftek dışındaki malzemeler konur ve iyice karıştırılır. Kabın ağzı streçle kapatılır ve buzdolabında bir gece dinlendirilir. Ertesi günü yağlı kağıt serilmiş fırın kabına biftekle dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:46083 • adı:Fırında Kolay Biftek • gönderen:serap71 • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:56