FLORANSA USULÜ BİFTEK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
4 dilim bifteklik dana eti
3/4 kahve fincanı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Bifteklerin lezzetli olması için süt danasından olmasını tercih edin. Biftekler kalın dilimler halinde kesilmiş olsun. Biftekleri, karabiberli ve tuzlu zeytinyağının içine yatırın dört - beş saat bu marinatta beklettikten sonra etleri ızgaraya dizin ve ızgarayı alevsiz ooun kömürünün 4 - 5 parmak yukarısına koyun. Bifteklerin fazla pişmemelerine ve kanlı kalmalarına dikkat edin, kanlı servis yapıl ması daha makbuldür, istenilen kıvamda piştiğini anlamak için bifteğe çatalı batırırı, bir - iki damla kan çıktığı takdirde yenilecek duruma gelmiş demektir. Dikkat edilecek nokta: Bifteğin bir tarafı kızardıktan sonra öbür tarafını çevirmek için maşa kullanın, çatal kullanmayın. Çatal kullanıldığı takdirde bifteğin pişmeden önce kanlarının dışarı çıkmasına sebep olursunuz. Gene aynı sebepten yani bifteğin kanını dışarı salmaması için bifteği, piştikten sonra tuzlayıı,. Bifteğin yumuşak ve lezzetli olması için kanının dışarı çıkmaması ve içinde kalması lâzımdır. Biftekler kızardıktan sonra tabağa alın, etrafını kızarmış patates, domates ve limon dilimleri ve maydanozla süsleyerek servis yapın Ayrıca fasulye veya enginar da garnitür olarak kullanılabilir. Önce sebzeleri haşlayın, sonra zeytinyağlayın, üstüne karabiber ve tuz ektikten sonra bifteklerin yanlarına koyun.

© lezzetler.com tarif no:13520 • adı:FLORANSA USULÜ BİFTEK • gönderen:rıza • indirme tarihi:08.05.2024 - 07:00