HARDAL VE GRAVYER SOSLU DANA BİFTEĞİ

4 dana bifteği (ince dövülmüş)
1 diş sarımsak (ikiye bölünmüş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
200 gr (1+1/2 su bardağı) gravyer peyniri rendesi
2 çorba kaşığı hardal
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema

Biftekleri sarımsakla ovup, sarımsakları atınız. Bifteklerin üstüne tuz ve biber serperek bir kenara koyunuz.
Büyük bir tavada tereyağı eritiniz; köpükleri kaybolunca, biftekleri koyarak her iki yüzlerini 3-4'er dakika kızartınız. Tavayı ateşten alıp, bir delikli kepçeyle biftekleri ateşe dayanıklı, bir cam tabağa dizerek bir kenara koyunuz.
Izgaranızı kızdırınız.
Peynir, hardal ve kremayı bir kaseye koyup çatalla iyice karıştırarak cam tabaktaki bifteklerin üstüne yayınız.
Tabağı ızgaranın altına yerleştirip 3-5 dakika, peynir eriyip kızarana kadar pişiriniz.
Tabağı ızgaradan alıp, hemen servis ediniz.

Not: Yanında patates sote ve bezelye ile servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59913 • adı:Hardal Ve Gravyer Soslu Dana Bifteği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:38