ISPANAK GARNİTÜLÜ BİFTEK

MALZEMELER
Et icin:
1 kg biftek
1 adet soğan
2 yemek kasigi salca
250 ml su
Margarin,sivi yag,tuz ve un
Ispanakli Garnitur icin:
Yarim kg ispanak
250 gr mantar
100 gram kasar peyniri
Tuz ve karabiber

YAPILIŞI
Etlere tuz ve karabiber serperek,kizgin yagda kizartin.Pistikten sonra etleri tavadan alin.Ince ince dogradiginiz soğanlari etlerden arta kalan yagda soteleyin.Uzerine un ve salcayi ekleyerek karistirin. Etleri tencerenin icine tekrar yerlestirin ve tencerenin kapagini kapatin.Kisik ateste iki saat kadar agir agir pisirin.
Ispanaklari haslanmis suda birkac dakika bekletin.Daha sonra suzup hemen buzlu suyun icine atin.Mantarlari ince ince dograyin, margarinde soteleyin,tuz ve biber ekleyin. Ispanaklari ikiye ayirin. Ilk olarak ispanaklari firin tepsisine koyun. Uzerine mantarli karisimdan ekleyin, tekrar ispanakla kapatin. En uste kasar peyniri serpin. 220 derecede 30 dakika kadar pisirin.
Etleri hazirladiginiz ispanak ve patates puresi ile servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:5697 • adı:Ispanak Garnitülü Biftek • gönderen:DeliKız • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:39