



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KÖRİLİ BEZELYELİ BİFTEK SOTE

1 kg biftek (küp doğranmış)
200 gr tereyağı
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet orta boy patates
1,5 su bardağı bezelye
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı tatlı biber salçası
8-10 dal doğranmış maydanoz
1 silme tatlı kaşığı köri
Yarım tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı kekik
Deniz tuzu
Karabiber

Tereyağını tencerede ısıtıp küp doğranmış bifteklerinizi koyup saldıkları suyu çekene kadar pişirin.

Üzerine yemeklik doğradığınız soğanı ve sarımsağı ilave edin.

Salçaları, küp doğranmış patatesleri ve bezelyeyi de ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

Köri, zencefil, kekik, tuz ve karabiberi de ekleyin.

En son doğranmış maydanozları ve yarım su bardağı sıcak suyu ilave edin.

Etler ve tüm sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

