



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZEY USULÜ DANA BİFTEĞİ

60 gr (4 çorba kaşığı) margarin
4 dana bifteğı (dövlmüő)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1/2 su bardağı et suyu
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema
1 ay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Büyük bir tavada, yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, bifteklerin her iki yüzlerini 3-4'er dakika kızartınız. Delikli düz kepçeyle etleri tavadan alıp ısıtılmış bir servis tabağına koyunuz. Üstünü alüminyum kağıdıyla kaplayıp, sıcak tutunuz.

Sosu için, soğanları tavaya koyup 5-7 dakika, pembeleşinceye kadar pişiriniz. Devamlı karıştırarak et suyunu ekleyip 3-4 dakika, biraz eksilinceye kadar kaynatınız.

Tavayı ateşten alıp, krema, tuz ve karabiberi ekleyiniz.

Sosu servis tabağındaki bifteklerin üstüne döküp hemen servis ediniz.