



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU HİNDİ BİFTEK

4 adet Banvit Hindi Biftek
2 adet limon (kabuğu jülyen kesilmiş, suyu sıkılmış)
125 gr tozşeker
1 adet soğan (ince kıyılmış)
2 adet küçük boy etli kırmızı biber (jülyen kesilmiş)
1 adet sarımsak (dövülmüş)
100 ml su

Limon kabuğu, limon suyu, tozşeker, soğan, etli kırmızı biber, sarımsak ve suyu, kısık ateşte, ara ara karıştırarak ve şekerin yanmamasına dikkat ederek 15 dak. ısıtın.

Yağsız tavayı ısıtın. Hızlı ateşte, etlerin her bir yüzünü, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3'er dak. pişirin.

Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatın ve 3-4 dak. daha pişirin.

Etlerin üzerine hazırladığınız sosu gezdirip, servis yapın.

