



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

1 kilo kontrfile tarafından biftek
2 büyük baş soğan
1 kaşık domates salçası
3 kaşık margarin
Tuz
Biber
2 defne yaprağı

Kasaba iyice dövdürdüğünüz biftekleri kızdırdığımız iki kaşık margarinde iyice kızartınız. Eteri tepsiye aldıktan sonra, iki baş soğanı küçük küçük doğrar etleri çıkardığımız yağda kavururuz. Sulandırdığımız bir kaşık domates salçasını soğanların üzerine döker iyice karıştırırız. Bundan sonra da salçalı soğanları tepsideki kızarmış etlerin üzerine boca ederiz. Bunların üzerine 2 defne yaprağı koyar, tuzunu biberini ekeriz. 4 - 5 bardak sıcak su ve bir kaşık margarin koyup hafif ateşte pişmeye bırakırız.