SALÇALI BİFTEK

Malzeme :
800 gr. sığır eti
60 gr, margarin (3 çorba kaşığı)
30 gr. sadeyağ (1,5 çorba kaşığı)
200 gr. soğan (2 büyük)
300 gr. domates (2 büyük) veya 3/4 kahve fincanı domates salçası
4-5 bardak su
2 defne yaprağı
1/2 çorba kaşığı tuz

1 Kontrfile ya da sokum tarafından kemiksiz 800 gram sığır etinin sinirlerini çıkardıktan sonra eti aşağı yukarı 65 - 70 gram arasında olmak üzere 12 eşit parçaya bölmeli, sonra da kesilen her bir parça eti, et dövmeye yarayan demir ile döverek ya da kasaba dövdürerek etlere bıçak sırtı inceliğinde ve el büyüklüğünde ince yuvarlak şekiller verdirmelidir.
2 Dövülmeleri sona erince; etleri ikişer üçer alarak bunları içinde kızdırılmış 3 silme margarin olan tavaya atarak, bir tarafları iyice kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek, kızartmak, sonra da tavadan bir tepsiye almak ve diğerlerini atmak suretiyle bütün etleri böylece kızartmalı, tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
3 Sonra tavadaki yağa küçük kesilmiş iki büyük soğan koyarak altı yedi dakika kavurmalı, sonra bu soğanlara kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış iki büyük domates ya da yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası katarak 5 - 6 da kika daha pişirmekte devam etmeli, sonra da tavanın içindekileri olduğu gibi tepsideki etlere ilâve etmelidir.
4 Sonra tepsideki salçalı etlere; 2 adet defne yaprağı, yarım çorba kaşığı tuz, bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile 3 - 4 defada olmak üzere 4 - 5 bardak da sıcak su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve biftekler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az kuvvetteki ateşte 2,5 - 3 saat arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34253 • adı:SALÇALI BİFTEK • gönderen:seyfo • indirme tarihi:28.03.2024 - 09:08