SALÇALI BİFTEK

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

Sığır eti kontrfile veya sokum tarafından alınmalı, sinirleri ayıklanmalı ve 12 eşit parçaya ayrılarak yuvarlak bir şekilde doğranıp et demiriyle dövülmelidir. Bir tavaya yukarıdaki ölçülere göre margarin konularak kırdırmalı ve etleri tavanın büyüklüğüne göre üçer veya dörder tane tavaya atıp çevire çevire kızartmalı ve tavadan alınarak bir tepsiye dizilmelidir. Tavada kalan yağa ince doğranmış soğan konularak kavurmalı. Kabuk ve çekirdekleri ayıklanarak küçücük doğranmış domatesler (yoksa salçası) buna ilâve edilerek 5 dakika daha pişirilmeli, bu sosu tepsideki etlerin üzerine dökmelidir. Ayrıca, tepsinin içine tuz, defne yaprağı ve sadeyağ, koyarak ve 4 - 5 bardak sıcak su ilâve ettikten sonra tepsinin kapağını kapatarak hafif ateşte 2,5 - 3 saat pişirmelidir. Biftekler iyice pişip yumuşayınca servis yapılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:9918 • adı:Salçalı Biftek • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:17.04.2024 - 18:10