SEBZELİ DANA STEAK

Malzemeler:
İstenilen miktarda dinlendirilmiş iri boy biftek
1 adet kırmızıbiber
1 adet sarı biber
1 adet soğan
1 çay kaşığı şeker
2 kaşık tereyağı
1 parça rende kaşar

Hazırlanışı:
Bifteği ızgarada yakmadan ve kurutmadan az pişirin. Diğer tarafta soğanları ve biberleri ayrı ayrı julyen doğrayın. Soğanları yağsız tavaya koyduktan sonra şekeri de üzerine serpin. Bir süre sonra şeker eridikçe soğanlarında renginin değiştiğini göreceksiniz. Soğanların rengi değişince biberlerde ekleyin ve tamamen pişene kadar ara sıra su eklemek suretiyle pişirin. Önceden kızdırdığınız döküm tavaya biber ve soğan karışımını, koyduktan sonra, 2 kaşık tereyağı ve rende kaşarı üzerine dökün. Kaşar eridikten sonra eti sebzeli karışımın üzerine koyup servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:41568 • adı:Sebzeli Dana Steak • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:08