SOĞANLI BİFTEK

750 gr. biftek,
2 fincan çiçek yağı,
3 soğan,
6 yumurta.

Halka halka doğranmış soğanı yarım bardak çiçek yağında kavurun. Soğanları çıkarıp tabağa alın. Aynı yağa ayrı ayrı 6 yumurta kırın. Orta ateşte pişirdikten sonra ateşten alın. Öte yandan 6 eşit parçaya ayrılarak dövülmüş, kontrfile tarafından bifteği başka tavada 1-2 kaşık yağda kızartın. Servis tabağına alıp, üstlerine yumurtaları, yanlarına da soğanları koyun.

© lezzetler.com tarif no:15920 • adı:SOĞANLI BİFTEK • gönderen:Desdamona • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:17