SOĞANLI BİFTEK

30 gr. tereyağını soğutup küp şeklinde kesin. 150 gr. soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp 20 ml. sıvı yağda pembeleştirin. Tuz ve karabiber ile tatlarıdırın. 10 gr. galeta ununu 1 tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz ile karıştırın. 200 gr. bifteği tuzlayın. 20 ml. sıvı yağı kızdırın. Kızgın yağda her iki tarafını 4'er dakika kızartıp tavadan çıkartın. Eti kızarttığınız yağa 150 ml. et suyu koyup kaynatın. Tereyağını katın. Bifteğin üzerine hardal sürüp soğanlan koyun, galeta ununu serpin. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Hazırladığınız sos ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59039 • adı:Soğanlı Biftek • gönderen:Gür Ali • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:00