



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERLİ SIĞIR BİFTEĞİ

- 4 siğir bifteği (kalın dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
- 6 taze soğan (ince kıyılmış)
- 175 gr tavuk ciğeri (haşlanmış ve ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı adaçayı
- 1 çorba kaşığı krema
- 4 dilim ekmek (biftek büyüklüğünde kesilip, kızartılmış ve sıcak olarak saklanmış)

Keskin bir bıçakla biftekleri enlemesine keserek birer cep yapınız. Tuz ve biberin yarısını üstlerine serptikten sonra, biftekleri bir kenara bırakınız.

Küçük bir tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ekleyip 3-4 dakika, arasıra karıştırarak, soğanlar yumuşayıp pembeleşene kadar pişiriniz. Tavuk ciğerini ve adaçayını katıp 5-6 dakika daha, ciğerler hafifçe kahverengileşip yumuşayana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alınız.

Tavuk ciğerli karışımı, tavadan delikli kepeçle bir süzgece çıkarınız. Karışımı bir kaşığın sırtıyla ezerek püre haline getirip, küçük bir kaseye alınız. Kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 çay kaşığı biberi serpip, kremayı ekleyerek karıştırınız. Kremalı ciğer ezmesini eşit miktarlarda, bifteklerde açtığınız ceplere doldurunuz. Her cebi bir kürdanla kapatıp, biftekleri bir kenara bırakınız.

Bütün biftekleri alacak büyüklükte bir tavada, kalan 3 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca biftekleri koyup, her iki yanlarını 2'şer dakika pişiriniz. Ateşi hafifçe kısıp, bifteklerin her iki yanlarını 2'şer dakika daha pişiriniz. (Biftekleri iyi pişmiş istiyorsanız, her iki yanlarını toplam 8'er dakika pişiriniz.)

Biftekleri tavadan alarak her birini birer kızarmış ekmek diliminin üstüne yerleştirip, kürdanları çıkarıp atınız. Kızarmış ekmeklerin üstündeki biftekleri ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip, biraz yeşillikle süsleyerek, servis ediniz.