



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİYANA USULÜ BİFTEK

6 sığır bifteği (sokumdan kesilmiş, dövülmüş)

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı

150 gr (3/4 su bardağı) et suyu

2 çorba kaşığı acı krema

1 tatlı kaşığı acı pul kırmızı biber

50 gr (1/4 su bardağı) rafine yağ

3 iri soğan (piyaz doğranmış)

1 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)

Biftekleri tuz ve karabiberle ovup bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada tereyağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, biftekleri ikişer ikişer tavaya koyup iher yanlarını 2'şer dakika kızartınız. Kızaran biftekleri servis tabağına koyup, geri kalan biftekler kızarana kadar sıcak tutunuz.

Et suyu, acı krema ve pul kırmızı biberi tavada devamlı karıştırarak, 3 dakika pişiriniz. Sosu bifteklerin üstüne döküp sıcak tutunuz.

Bir başka büyük tavada rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca piyaz doğranmış soğanları içine atıp, arada karıştırarak 8-10 dakika kazartınız. Tavayı ateşten indirip kepçeyle soğanları alarak bifteklerin üstüne döşeyiniz. Üstüne kıyılmış taze soğanı serperek hemen servis ediniz.

Not: Kremamsı soslu ve gevrek kızartılmış soğanla birlikte servis edilen Viyana usulü bifteği, yeşil sebze ve sote patatesle servis edebilirsiniz.