



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI SALSA SOSLU BİFTEK

1 ay bardağı Chili Sos  
2 orta boy domates (küp şeklinde doğranmış)  
1 soğan (ince doğranmış)  
100 g konserve mısır  
50 g jalapeno biber turşusu  
1 yemek kaşığı Knorr Sirkeli ve Sarımsaklı Salata Sosu  
500 g dana biftek  
1 bardak portakal suyu  
ay kaşığı kimyon

Portakal suyu, Chili sos, Knorr Sirkeli ve Sarımsaklı Salata Sosu ve kimyonu karıştırarak biftekleri karışımın içine gömün.

Yaklaşık 1 saat buzdolabında marine ettiğiniz biftekleri sostan çıkartın.

Kalan sosu tencereye alın ve içine domates, soğanı ve jalapeno biberlerini ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişirin. Etlerin her iki tarafını ızgarada pişirin ve sosla servis edin.

