



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI BİFTEK DİLİMLERİ

- 1 paket Doygun Tortilla
- 1 kilo dana eti
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 adet kırmızı biber
- 2 adet sarı biber
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 3-4 yaprak marul
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı pul biber

Zeytinyağı tavanın içine koyup kızdırın.Halka halka doğradığınız soğanları ve kıydığınız sarımsakları ilave edip kavurun.

Jülyen doğradığınız etleri ilave edin, güzelce karıştırdıktan sonra bir müddet harlı ateşte kavurma işlemine devam edin.

Jülyen kestiğiniz yeşil ve kırmızı biberleri de ilave ettikten sonra soteleme işlemine devam edin.Tuz, karabiber ve pul biber ilavesi yapın.

Etlerin yumuşayıp pişmeye yakın tost makinasında Doygun Tortillaları ısıtın.Isıtılan Doygun Tortillaların bir tarafına hazırladığınız harçtan eşit şekilde yayın, diğer yarısıyla ise üzerlerini kapatın.

Sıcak olarak, yanında mevsim yeşilliklerinden oluşan salatanızla servis edebilirsiniz.

