



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI BİFTEK

Elif Korkmazel

6 dilim biftek
4 çorba kaşığı sıvı yağ
250 gr. çarliston biber
2 yaprak defne
1 kutu mısır konservesi
1 kase haşlanmış barbunya
2 çorba kaşığı acı biber sosu

Biftekleri tuzlayıp karabiber serpin. Teflon tavayı kızdırıp yağı ve kurulanmış çarliston biberleri bütün olarak koyun. İki tarafını birer dakika kızartın. Eti ve biberleri bir tabağa koyun. Tavaya defne yapraklarını, mısır tanelerini ve fasulyeleri koyun, iki dakika kavurup tavanın kenarına itin. Tavaya eti ve biberleri koyun. Üzerine biber sosunu gezdirip tavanın kapağını kapatın ve 15 dakika pişirin.

