



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## ACILI DANA BİFTEK

500 gr. dana biftek  
1 adet kırmızı dolmalık biber  
1 adet dolmalık biber  
1 adet dolmalık yeşil biber  
4-5 adet acı sivri yeşil biber  
150 gr. çiftlik mantarı  
2 baş kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1/2 adet limon  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Yeterince tuz, karabiber

### YAPILIŞI:

Bifteği 10 dakika buzdolabının buzlüğünde bekletin. Böylece biftekleri ince uzun dilimler halinde kesmeniz daha kolay olur. Bu ara siz biberleri yıkayıp ayıklayınız. Mantarları temizleyiniz. Mantarları çok ince dilimleyip üzerine limon suyu gezdiriniz. Böylece mantarların kararmağını önlersiniz. Biberlerin tohumunu ayıkladıktan sonra ince dilimler halinde kesiniz. Soğanları ayıklayıp, incecik halkalar şeklinde kıyınız. Tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyup, önce soğanları sarartınız. Soğanlar sararınca biber, ince kıyılmış sarımsak ve mantarları ilave ediniz. Tuzunu biberini ekip, 10 dakika karıştırarak kavurunuz. Buzdolabından çıkardığınız biftekleri çok ince dilimler halinde kesiniz. Kavurduğunuz sebzeleri tavadan bir tabağa alınız. Aynı tavanın içine biftekleri ve kalan zeytinyağını dökünüz. Kırmızı pul biberi ilave edip 3-4 dakika harlı ateşte karıştırarak kavurunuz. Biftekleri, ayırdığınız biberleri ilave edip 1-2 dakika daha karıştırarak pişiriniz.