



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI SEBZELİ BİFTEK

1 su bardağı az haşlanmış barbunya
200 gram taze fasulye
3 adet biftek
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 adet acı biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz, karabiber, kimyon
3 diş sarımsak
Yarım limon suyu
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çay bardağı mısır tanesi

Öncelikle soğanları kıyıp yağda sote edin. Etleri de içine ekleyip kavurun. Üzerine salçayı, suyu, barbunyayı, fasulyeyi ve acı biberi ekleyip pişmeye bırakın. Etler pişince ezilmiş sarımsak limon suyu mısır taneleri ve naneyi karıştırıp yemeğin içine dökün ve sıcak servis yapın.