



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AL HAŞLAMA

750 gr dana biftek  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 adet kuru soğan  
1 diş sarımsak

2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

Düdüklü tencereye tereyağı atılır, ateşe oturtulur. Ezilmeden doğranmış biftek parçaları bırakılır. Sadece renk alınca diğer yüzü çevrilir. Üzerine ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır. Kapak kapatılır, 10 dakika kadar pişirilir. Su, salça ve tuz karışımı ilave edilir. Düdüklü tencerenin kapağı kapatılır. 20 dakika kadar pişirilir.