



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALEVLİ BİBERLİ BİFTEK (FRANSA)

STEAK AUX POIVRES

4 kişi için MALZEME:

4 adet biftek (150 gr. tanesi)

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tane karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı, yoksa soğan

1 kahve fincanı dömi glas

1 çorba kaşığı tereyağı (Varsa 4 çorba kaşığı krema)

YAPILIŞI

Tane karabiberleri eziniz, biftekleri ezilmiş karabibere bulayıp tuzlayınız.

Flambe ocağını misafirin önünde yakıp tavayı üzerine koyarak kızdırınız.

Bir kaşık tereyağı ilâve edip yağ yanmadan, hemen biftekleri ilâve edip üçer dakika alt üst çevirerek pişiriniz.

Soğanı serpip bir dakika soğanla beraber alt üst çevirerek pişirip biftekleri bir tabağa çıkarıp tavanın içine dömi glas ve kremayı ilâve ediniz

Bir iki dakika kaynatıp altındaki ateşi söndürünüz.

Kalan tereyağını tavanın içine karıştırarak yedirerek biftekleri ilâve ediniz.

Tavadaki sosa alt ve üst bulayıp sosla beraber servis ediniz.