



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALEVLİ BİFTEK KONGOLEZ (FRANSA)

STEAK AU POIVRE FLAMBE CONGOLAIS

4 kişi için MALZEME :

8 parça sığır filetosu (75 gr. tanesi)

1 çorba kaşığı ezilmiş tane karabiber Tuz,

1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış arpacık soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

6 çorba kaşığı krema

4 çorba kaşığı fon dö vo

YAPILIŞI :

Stekleri tuzlayıp tane karabibere bulayınız. Misafirin önündeki flambe oacğını yakıp tavayı üzerine koyup kızdırınız.

Tereyağını ilâve edip biftekleri yan yana tavaya koyunuz. Üçer dakika alt üst çevirip soğanı ilâve ediniz.

Bir dakika alt üst kızartıp biftekleri bir tabağa çıkarınız.

Tavaya Fon dö vo ve kremayı ilâve ediniz. Bir iki dakika karıştırarak kaynatıp biftekleri ilâve ediniz, alt üst sosa bulayıp ateşten alıp servis ediniz.