



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI BİFTEK

8 dilim biftek
Sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
3 adet orta boy domates
10-15 adet arpacık soğan
3-4 diş sarımsak
1 su bardağı sıcak su
Kekik
Karabiber
Pul biber
Tuz

Tavaya az sıvı yağ koyarak kızdırıyoruz. Biftekleri arkalı önlü çok az yağda çeviriyoruz. Biftekleri üzerine yeteri kadar su koyarak düdüklüye düzgün bir şekilde diziyoruz. Üzerine rendelenmiş domates, salça ve su karışımını iyice karıştırdıktan sonra döküp yayıyoruz. İsteğe bağlı olarak arpacık soğan ve ikiye kesilmiş sarımsakları ilave ediyoruz. Son olarak baharatları da en üste serpiyoruz. Düdüklü tencerenin kapağını kapatıyoruz ve kaynama sesini duyduktan sonra kısık ateşe alıyoruz. 20- 25 dakika pişiriyoruz.

