



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEK GÜVEÇ

6 dilim biftek
2 adet soğan
3 adet domates
2 adet patlıcan
3-4 adet sivri biber
5-6 diş sarımsak
3 orba kaşığı sıvı yağ
1 Tutam Tuz ve karabiber

Biftekler sıvı yağ ile teflon tavada kızartılır. Geniş bir güveç kabına alınır. Etlerin üzerine yemeklik doğranmış soğanlar ve alacalı soyulup küp doğranmış patlıcan yerleştirilir. İri doğranmış sivri biber, domates ve doğranmış sarımsaklar sebzelerin üzerine yerleştirilir. 1/2 su bardağı su eklenip güvecin ağızı alüminyum folyo ile kapatılır. Ağır ateşte 1 saat pişmeye bırakılır.



Fotoęraf "Göksen" tarafından gönderildi. 30.04.2016