



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEK KIZARTMA

500 gr biftek
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
1'er çay kaşığı kekik, kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı karabiber
Tereyağı

Tüm malzemeler genişçe bir kapta etlerle birlikte karıştırılır, baharatlar isteğe göre azaltılabilir ya da çoğaltılabilir. O şekilde buzdolabında yaklaşık bir saat bekletilir. Teflon bir tavaya çok az sıvıyağ konarak etler ilave edilir. Bir süre sonra etler suyunu salacaktır. Suyunu çekene kadar pişirilir. Daha sonra bir su bardağı sıcak su koyup o suyun da çekilmesi beklenir. Tuzunu ve 1 yemek kaşığı da tereyağı koyarak etler kızartmaya dek pişirilir.



Fotoğraf "ebenden12" tarafından gönderildi. 02.11.2020