



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEK SALATASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

- 1 parça biftek
- 1 adet kıvırcık
- 1 adet domates
- 1 adet salatalık
- ½ demet maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- 2-3 diş sarımsak
- ½ çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 su bardağı yoğurt
- 3- 4 çorba kaşığı mayonez

Biftek bir tavaya konulup yüksek ateşte her tarafı eşit şekilde pişirilir.

Domates, maydanoz ve kıvırcık doğranarak servis tabağına alınır.

Yoğurt ve mayonez iyice çırpılır, toz kırmızıbiber ve tuz ilave edilir.

Soğan rendelenir, sarımsak ezilir ve soğanla sarımsak karıştırılarak biraz sulandırılıp süzülerek sos hazırlanır.

Servis tabağındaki doğranmış sebzelerin üzerine sos gezdirilir (Sadece süzölmüş olan sosun suyu kullanılır.)

Daha sonra yoğurt mayonez karışımı dökölür. En üste de pişirilmiş biftek doğranıp ilave edilir.

Salatalık dilimleri ve istenirse mısır taneleri ile servis yapılır.

