



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEKLİ SALATA

Malzeme:

100 gram biftek
2 orba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
1 adet soęan
1 ay kaşığı sarımsak
50 gram meksika fasulyesi
Yarım orba kaşığı salça
1 adet domates
2 adet biber
1 ay kaşığı kimyon
100 gram Akdeniz yeşillikleri
20 gram mozzarella peyniri
3-4 adet siyah zeytin
1 adet közlenmiş biber
2 adet taze soęan
1 paket mısır cipsi
30 gram krema
2 ay kaşığı pul biber
Sosu İçin :
2 orba kaşığı susam yağı
125 ml üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı sarımsak püresi
1 adet soęan
1 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı Tuz
15 gram jalapeno biberi
Karabiber

Jalapeno vinaigrette sosu için bütün malzemeleri mikserden geçirin. Birkaç saat dinlendirin. Bifteęi küp doğradıktan sonra una bulayıp kızgın yağda kızartın. Bir tavada zeytinyağı ile doğradığınız soğanı soteleyin. Sarımsak, Meksika fasulyesi, salça, domates, biftek ve baharatları ekleyin. 20 dakika kısık ateşte pişirin. Akdeniz yeşilliklerini bir salata tabağına alın. Üzerine jalapeno vinaigrette sosunu dökün. Mozzarella peyniri, zeytin közlenmiş biber, taze soğanı doğrayıp etle birlikte salatanın üzerine yerleştirin. Krema ve tortilla cipsi ile servis yapın.