BOHÇALI BİFTEK

Malzeme
- 8 dilim biftek
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- az su
- tuz ve karabiber
- bohçası İçin:
- 8 adet milföy hamuru
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 20 adet mantar
- 1 su bardağı bezelye
- 10 adet arpacık soğan veya 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ½ kutu Sana Crème Bonjour salatalık turşulu&dereotlu peynirli sandviç sürme
- tuz ve karabiber
- üzeri İçin:
- yumurta sarısı

Hazırlanışı
1. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
2. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
3. Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün.
4. Arpacık soğanların kabuklarını ayıklayıp bütün bırakın.
5. Bohçanın harcı için yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine arpacık soğanları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Arpacık soğanlar renk alınca içine doğranmış mantarları ilave edip mantarlar kavrulup suyunu çekinceye kadar kavurmaya devam edin.
7. Mantarlar suyunu çektikten sonra içine önceden haşladığınız bezelyeleri, kuru naneyi ve tuz ve karabiber ilave edip bir taşım kavurduktan sonra harcı ateşten alıp içine Sana Crème Bonjour salatalık turşulu&dereotlu peynirli sandviç sürmeyi ekleyip karıştırın. Sana Crème Bonjour salatalık turşulu&dereotlu peynirli sandviç sürmeli sebzeli harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
8. Buzluktan çıkardığınız milföy hamurlarını tezgâhın üzerine dizip 5 dakika oda sıcaklığında bekletip içine Sana Crème Bonjour salatalık turşulu&dereotlu peynirli sandviç sürmeli sebzeli harçtan koyup hamuru bohça gibi sarıp kenarlarını iyice kapattıktan sonra hamurun katlayıp kapattığınız kısmı aşağıda kalacak şekilde bohçaları fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
9. Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında hamur bohçalarının üzerleri kızarıp pişene kadar 20?25 dakika tutun.
10. Bohçalar fırında pişerken biftekleri hazırlamak için yayvan bir tavaya Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini koyup kızdırın. İçine kıyılmış çarliston biberleri ilave edip biberler hafifçe sönene kadar kavurun.
11. Hafifçe kavurduğunuz çarliston biberleri tavanın kenarlarına doğru çekip tavanın orta kısmında biftekleri pişirmeye başlayın. Bifteklerin her iki tarafları kızarınca içine kalan biftekleri ilave edip aynı tavada 8 adet dilim bifteği, kızaranları tavadan çıkarmadan pişirin.
12. En son olarak üzerine küp domatesleri, kekiği ve tuz ve karabiberi serpip az su ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak bir taşım etler yumuşayıncaya kadar pişirin.
13. Servis tabağına Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinli ve domates soslu biftekleri yerleştirip en son üzerlerine Sana Crème Bonjour salatalık turşulu&dereotlu peynirli sandviç sürmeli bohçaları her biftek diliminin üzerine 1 adet bohça gelecek şekilde yerleştirip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28854 • adı:Bohçalı Biftek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:16.04.2025 - 22:20