



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BOSNA USULÜ BİFTEK

1800 gr'lık kontrafile (300'er gr'lık 6 parça halinde dilimlenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı et suyuyla karıştırılıp bulamaç yapılmış)
Marinadı:
100 gr (1 su bardağı) et suyu
1/2 su bardağı elma sirkesi
2 çorba kaşığı ketçap
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı acı kırmızıbiber

Büyük, yayvan bir tabağa marinad malzemesini koyup çırparak iyice karıştırınız. Kontrafile dilimlerini kaba yerleştirip, oda sıcaklığında 2 saat marinada bekletiniz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. Yağı, derin rosto tepsisine koyup fırına sürerek, yağ eriyip iyice kızdıktan sonra tepsiyi fırından çıkarınız. Etleri marinaddan çıkarıp, kağıt peçete ile kurulayınız.

(Marinadı atmayınız.) Biftekleri kızgın yağa koyup her iki yanını buladıktan sonra tepsiyi fırına sürerek, 15 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltıp (180°C) üstüne marinadı dökünüz. Etleri sık sık döndürerek 1,5-2 saat, bıçak batırıldığında açık pembe su akana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp iki büyük çatala etleri çıkararak bir servis tabağına koyunuz. Sosu yapana kadar etleri sıcak tutunuz.

Tepsiyi harlı ateşe oturtup içindeki suyun üçte birini çekene kadar kaynatınız. Mısır nişastası bulamacını aktararak, 2 dakika daha, sürekli karıştırarak, sos koyulaşana kadar pişiriniz.

Tepsiyi ateşten alıp sosu bir sosluğa boşaltarak, etlerle birlikte servis ediniz.

Not: patates püresi yada sote kabak ile servis edebilirsiniz