



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK BİFTEĞİ

8-10 kişilik
1,5 kg ince dilimlenmiş biftek
2 kg soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı nişasta
Bir buçuk su bardağı su
Tuz
Karabiber

Un ile nişastayı bir kabın içersinde iyice harmanlayıp, binekleri tek tek bulayın ve bir buçuk saat dinlendirin. Soğanları halka doğrayın ve 2 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Bir fırın kabına 1 kat soğan, 1 kat biftek döşeyin. Tüm malzemeyi en üste soğan gelecek şekilde dizin. Birbuçuk su bardağı su, tuz ve karabiber ekleyin. Alüminyum folyo ile kabın üzerine örtün. 140 dereceli fırında birbuçuk saat pişirin. Arzuya göre patates püresi ile servis yapın.