



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTLİK BİFTEĞİ

1 kg. biftek (6 parçaya bölünmüş)
150 gr. Bizim Margarin
300 gr. kuru soğan (piyazlık doğranmış)
2 adet havuç (Rendelenmiş)
2 adet kereviz (Rendelenmiş)
4 adet domates (Kabuğu soyulup doğranmış)
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 çay kaşığı kırmızı biber
2 su bardağı su
4 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
½ bağ maydanoz (İnce kıyılmış)
Tuz
Karabiber

- ❓ Etleri dizin ve üzerine tuzu ve karabiberi serpiştirip alt üst ederek unlayın.
- ❓ Pişireceğiniz kabın içinde Bizim yağı kızdırın. Etleri çevirerek kızartıp fırın kabına yerleştirin.
- ❓ Aynı tencerenin içine soğanı ve sarımsağı koyun, 3 dakika karıştırın.
- ❓ Biraz renk aldığı anda sebzeleri ve defne yaprağını, bir iki karışımdan sonra da domatesi koyup 2 dakika karıştırın.
- ❓ Suyunu ekleyip kaynatın. Üzerinde oluşan köpüğü alın ve suyu etlerin üzerine boşaltın.
- ❓ Bir kaynatımla orta dereceli fırında ya da ocak üzerinde 30 dakika pişirin.
- ❓ Üzerine maydanoz serpiştirerek servis yapın.

Not: Arzu edildiğinde yanında pilav, patates tava ya da patates püre servis yapılabilir.