



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA BİFTEK

Yarım kilo biftek
3 orta boy domates (veya 1 kahve fincanı salça)
1 defne yaprağı
2 çorba kaşığı margarin
4 bardak su
1 baş büyük soğan
1 çorba kaşığı sirke
Tuz

Bir tavada biftekler iki taraflı kızartılır. Bir tepsiye alınır. Tavadaki yağda domatesler (yoksa salça) küçük küçük doğranmış soğanlar pembeleşene kadar kavrulur, sonra sirke ve biraz su katarak kıvamına gelene kadar pişirilir. Tepside bekleyen bifteklerin üzerine dökülür. Defne yaprağı güzel koku vermesi için tepsinin ortasına konur. Kalan yağ küçük parçalara bölünür, tepsiye dağıtılır, suyunu azar azar ekleyerek biftekler iyice yumuşayınca kadar orta ateşte pişirilip, servis yapılır.

