



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA DEFNELİ BİFTEK

Yarım kilo dana biftek
1 çorba kaşığı margarin
3 orta boy domates (ya da 2 çorba kaşığı biber, domates salçası)
1 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı sirke
1 dal taze kekik
1 tane defne yaprağı
4 bardak su
3 kahve fincanı çiçek yağı
Tuz

Bir tavada margarin koyarak biftekleri iki taraflı kızartın. Fırın tepsisine ya da kapaklı bir borcama alın. Tavadaki yağda domatesleri, yoksa salçayı, küçük küçük doğradığınız soğanlar pembeleştikten sonra sirke ve suyunu katarak kıvamına gelene kadar pişirin. Bifteklerin üzerine dökün. Defne yaprağını ve kekiği, güzel koku vermesi için tepsinin ortasına koyun. Margarini küçük parçalara bölüp tepsiyeye dağıtın. Üzerini alüminyum folyo ya da kapakla kapatarak biftekler iyice yumuşayınca kadar 180 derece ısıtılmış fırında pişirip, sıcak sıcak servis yapın.

