



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SALÇALI BİFTEK

- 1/2 kg biftek
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 adet yeşil biber
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı kaynamış su
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı margarini yayvan bir tencereye koyun, tencereyi ocağa alıp biftekleri tek sıra halinde tencerenin dibine yerleştirin. çevirerek her iki tarafını kızartın. Kızaran etleri tencerenin bir köşesine alıp diğer tarafta kalan etlerin de altını üstünü aynı şekilde kızartın, etler bıraktığı suyu çekinceye kadar ara sıra çevirmek suretiyle pişirmeye devam edin. Etler suyunu çektikten sonra 3 su bardağı kaynamış suyu etlerin üzerine döküp yumuşayana kadar pişirin. Salçayı sıcak suyla ezip karabiberi ve tuzu ilave edin. Etleri güveç kabına yerleştirin, üstlerine biberleri ve sarımsakları ince doğrayıp üzerine salçalı karışımı dökün. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 200 derecelik fırında 15 dakika tutun.