



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU SOKUM BİFTEK

4 sokum bifteği (1+1/2 santim kalınlığında dövülmüş)

3 diş sarımsak (dövülmüş)

4 çorba kaşığı hardal

180 gr (3/4 su bardağı) krema

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız. Bifteklerle sarımsak ve hardalı iyice sürdükten sonra, ızgaraya yerleştirip, her iki yanlarını 2'şer dakika ızgara ediniz. Izzaranızı iyice kısıp, bifteklerin her iki yanlarını 2'şer dakika daha, hafif ateşte ızgara ediniz. (Böylece az pişmiş biftek elde edilir, iyi pişmiş biftek için, ızgara etme süresini her iki yan için 2'şer dakika daha uzatmak gerekir.)

Biftekleri ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, sosu hazırlayana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Küçük bir tencerede krema, kırmızıbiber, tuz ve biberi ekleyiniz. Sık sık karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sosu bifteklerin üstüne dökerek servis ediniz.