



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PÜRELİ BİFTEK

800 gr. havuç
4 dilim biftek
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 adet patates
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
3-4 dal taze soğan
Tuz, karabiber

Halka doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Havuç ve patatesleri irice doğrayıp haşlayın. Suyunu süzüp çatalla ezin. Üzerine süt ve şeker katıp karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Tavadaki kısık ateşte kıvam alana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Üzerine kavrulmuş soğanı katıp şöyle bir karıştırın ve ocaktan alın. Daha sonra blender'dan geçirin. Biftekleri tuz ve karabiberle tatlandırın. Izgarada ya da tavada önlü arkalı kızartın. Havuç püresini tabaklara paylaşın. Yanına biftek dilimlerini yerleştirin. Üzerine kıyılmış taze soğan serperek servis yapın.

