



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ BİFTEK

Malzeme

- 1 kg biftek
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 350 g lahanaya
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı yenibahar

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Beyaz lahanayı ince ince kıyın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Kuş üzümünü ayıklayıp, su ile ıslatın.

Domatesin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, kızan yağa dolmalık fıstıkları ilave edip, fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurun.

Fıstıklar pembeleşince içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk aldıktan sonra içine kıyılmış beyaz lahanayı, tarçını, şekerini, tuz ve karabiberi, yenibaharı ilave edip, kavurmaya devam edin.

Daha sonra içine ıslanmış kuru üzümü ve doğranmış domatesleri ekleyip, harcı bir taşım pişirin.

Ayrı bir tava da yağ kızdırıp, bifteklerle renk verdirin.

Pişirdiğiniz harcı fırın tepsisine alın, üzerine biftekleri yerleştirip, üzerine tavada kalan et suyunu gezdirin.

Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında yemeği 15-20 dak pişirip, sıcak olarak servis edin.