



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU BİFTEK

6 dal maydonaz
1 adet havuc
1 adet soğan
3 corba kasığı margarin
3 corba kasığı sıvı yağ
1 kahve fincanı sirkeli su
6 adet biftek
6 adet dana jambon
1 tutam Tuz, karabiber, kekik
3 adet defne yaprağı
250 gram mantar

Maydanozları irice doğrayın. Havuç ve soğanı da tavla zarı iriliğinde doğrayın. Margarin ve sıvı yağı karıştırıp, sebzeleri soteleyin. Tuz, karabiber ve kekik serpin.

Soğanlar pembeleşince 1 kahve fincanı kadar su ilave edin. Hazırladığınız bu karışıma defne yapraklarını da parçalayarak katın.

Ayrı bir tencerede etleri haşlayın. İnce uzun bir fırın kabına 2 dilim et koyun. Üzerine hazırladığınız harçtan yayın. Onun üzerine jambon dilimi yerleştirin. Malzemeler bitene kadar bu şekilde üst üste dizin. Üzerine sirkeli su gezdirin.

Orta ısıda fırında 20 dakika tutun. Suyunu çekerse su ilave edin. Fırından aldığınız bu yemeği dilimleyip, servis yapın.