



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAJULU BİFTEK

4 parça biftek
1 su bardağı doğranmış patates
2 yemek kaşığı mısır
3 yemek kaşığı kaju
1 yemek kaşığı salça
1 adet kırmızı, sarı ve yeşilbiber
1 adet soğan
Marine için:
2 yemek kaşığı sirke
3 diş sarımsak
125 gr eritilmiş margarin
İsteğe bağlı baharat

Öncelikle etleri marine etmekle başlayalım. bunun için gerekli malzemeleri bir kabın içerisinde karıştırıp etleri içine katın ve iyice karıştırın. Kabın ağzını bir streç filmle kapatıp buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Yemek tencereyi ocağa koyup biraz ısıtın. Üzerine julyen doğranmış etlerinizi ilave edip çok karıştırmadan, az da olsa su salabilir, saldığı suyu çekene kadar kavurun. Yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip kavurmaya devam edin. Salçayı, kajuları, garnitürleri, renkli biberleri ve mısırları da ilave edip az sıcak su ekleyin ve etleriniz yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Pişmesine yakın baharatlarınızı ekleyin. Yanında bol yeşillikli bir salata ile sıcak servis yapın.