



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ ELMALI BİFTEK

<https://tr.braun.com/>

4 fileto biftek, (her biri yaklaşık 180 gr.)

Sebze Kabuk için:

4 dilim kırıntı haline getirilmiş bayat ekmek

30 gr. rendelenmiş parmesan

Maydanoz dalı, biberiye ve fesleğen

2 çorba kaşığı öğütülmüş hardal

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Elmalı, Kerevizli Remoulade için:

220 gr. kereviz (½ küçük kereviz)

½ limon suyu

4 çorba kaşığı mayonez

1 çay kaşığı kaba öğütülmüş hardal

Dörde bölünüp çekirdekleri çıkarılmış bir yeşil elma

2 çorba kaşığı taze doğranmış maydanoz

Tuz ve biber

Biftekleri terbiyeleyin, bir kaşık zeytinyağını geniş yapışmaz bir tavada ısıtın. Biftekleri altını üstünü çevirerek 2-3 dakika pişirin. Tavadan alın.

Kabuk için, tüm malzemeleri doğrayıcı kabına koyun ve yeşil, hoş bir kabul elde edene kadar birkaç kez blendırdan geçirin.

Biftekleri bir fırın tepsisine koyun ve kabuk karışımını her bir bifteğin üzerine bir kaşık sürün. 180°C fırında üstü açık olarak, kabuk sertleşene dek 5 dakika pişirin.

Remoulade sosu için Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının büyük doğrayıcı kabını kullanarak kereviz ve elmayı doğrayın.

Mayonezi öğütülmüş hardal ve doğranmış maydanozla karıştırın. Kuru kereviz, elma ve limon suyu ekleyin.

Biftekleri garnitür olarak remoulade ile birlikte servis edin.

