



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI ERİŞTELİ SEFA BİFTEĞİ

16 parça (40'ar gramlık) dana biftek

1/2 tatlı kaşığı tuz

Az karabiber

2 çorba kaşığı tepeleme un

Kırmızı Eriştesi İçin:

2 su bardağı ev eriştesi

yarım bardak su

3 orta boy domates

6 diş sarımsak

4 iri yaprak yemeklik fesleğen

3 yemek kaşığı zeytinyağı

kırıntı beyaz peynir

tuz

karabiber

Kırmızı erişte için, domatesleri irice rendeleyin. Sarımsakları ayıklayın ve havanda fesleğenler ile ezin. Dibi yapışmaz bir tencereye zeytinyağı ve fesleğenli sarmısağı koyun. İki dakika çevirerek kavurun. Domates rendesini ekleyin. Kaynamaya başlayınca su, tuz ve karabiberini koyun. 3 dakika daha kaynatın. Erişteyi ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırıp yayın. Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pilav gibi pişirin. İndirmeye yakın tahta bir kaşıkla dibinin tutmaması için bir iki kere ezmeden karıştırın. Ateşi söndürüp bir kenarda sıcak tutun.

Etleri pirzola demiriyle iyice dövün. Tuzlayıp biberledikten sonra alt ve üstlerini hafif unlayın. Bir tavaya rafine yağın koyup kızdırın. Etleri tavanın aldığı kadar ilâve edin. 1,5'ar dakika etlerin alt ve üstlerini pişirip servis yapacağınız tabağa dizin.

Hazırladığınız ve bir kenarda sıcak tuttuğunuz kırmızı erişte ile birlikte servis yapın.