



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SOĞAN SOSLU BİFTEK

Malzeme

- Yarım kilo biftek
- Marine için:
 - 1 çay bardağı zeytinyağı
 - 1 çay bardağı süt
 - Yarım adet limon suyu
 - 1 tatlı kaşığı biberiye
 - 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- Sosu için:
 - 2 adet kırmızı soğan
 - 10 adet mantar
 - 4 yemek kaşığı Sana kâse
 - 2 yemek kaşığı un
 - 1 yemek kaşığı tane karabiber
 - 1 yemek kaşığı şeker
 - 1 yemek kaşığı kekik
 - 2 su bardağı et suyu
 - Tuz ve karabiber
- Kızartmak için:
 - 3 yemek kaşığı sıvı Sana

Hazırlanışı

Biftekleri marine etmek için tüm marinasyon malzemesini yayvan bir kapta karıştırınız.

Biftekleri içine ilave edip en az 30 dakika bekletiniz.

Kırmızı soğanları piyazlık doğrayınız.

Mantarları yıkadıktan sonra bütün olarak ince ince dilimleyiniz.

Sosu için yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı Sana'yı eritiniz.

Piyazlık doğradığınız kırmızı soğanları, kızdırılmış Sana yağına ilave edip, 5 dakika sote ediniz.

Doğranmış mantarları ekleyip, mantar suyunu çekene kadar kavurunuz.

Daha sonra içine unu ilave edip, unun kokusu çıkana kadar kavurunuz.

Tane karabiber, çekilmiş karabiber, kekik, şeker, tuz ve et suyunu ilave edip, sosu, kısık ateşte 10 dakika kaynatınız.

Yayvan bir tavada 3 yemek kaşığı sıvı Sana'yı kızdırınız.

Marine edilen biftekleri tavaya koyup, her iki tarafını da iyice kızarttıktan sonra bir fırın kabına alınız.

Hazırladığınız sosu, tepsinin içindeki bifteklerin üzerine döküp, önceden 200 derece de ısıttığınız fırında 10 -15 dakika pişirip, sıcak olarak servis ediniz.