



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATATESLİ BİFTEK

750 gr. biftek
5 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı katıyağ
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kg. patates

Yeterince tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı.

YAPILIŞI:

Eti alırken, kontrfile tarafından 3 cm. kalınlığında kestirerek alın, kasaptan. İyice dövdürün. İnce kestirirseniz, pişince kuru ve lezzetsiz olacaktır. Biftekleri tuz ve karabiberle iyice ovun. Üzerine zeytinyağı sürün. Tavaya katı yağ koyup kızdırın. Biftekleri her iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartın. Kızarmış biftekleri bir tepsiye dizin. Aralarına defne yaprağı koyun. Biftekleri pişirdiğiniz tavaya, salça ve katı yağ koyarak sosunuzu hazırlayın. Salça yağ ile iyice karışınca biraz su ilave ederek sulandırın. Bu sulu sosu tepsideki bifteklerin üzerine dökün. sarımsak dişlerini iki, üç parçaya bölerek bifteklerin arasına serpiştirin. Hepsinin üstünü örtecek kadar su koyup, yeterince tuz ve karabiber ekin. Tepsinin üstünü örterek orta hararetle ateşte ağır ağır pişirin. Öte yandan, patatesleri kurumasın diye üstü kapalı olarak yumuşak kıvamda kızartın. Bu kızarmış patatesleri, çatal batacak hale gelmiş bifteklerin üstüne dizin. Tepsinin ağzını tekrar kapayıp yarım saat kadar hafif ateşte pişirin. Üzerine kekik serpererek sıcak servis yapın.