



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU DANA BİFTEK

4 adet bonfile
1 tatlı kaşığı deniz tuzu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı köri
Bir tutam esmer şeker
1 yemek kaşığı margarin
250 gr çeri domates

Tavanızı ocağa koyup ısınması için altını yakın.

Etinizi önce köri ve deniz tuzu ile soslayın daha sonra, etin suyunun dışarı salmasını ve sertleşmesi önlemek için bir tutam esmer şekerle etinizi kaplayın.

Dana bonfileyi iyice ısıttığınız teflon tavada margarin 5 dakika önlü arkalı pişirin. Tuz ve isteğe göre karabiber ilave edip istediğiniz yumuşaklığa gelene kadar pişirip yeşillikler ve çeri domateslerle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.09.2022