



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BİFTEK

Zeliha İpteş Doęan

4 parça dana biftek

tuz

2 domates

4-5 diř sarımsak

kekik

krema

sıvı yağ

2 adet maggi Fırında Kızarmış Etsu

Biftekler tavaya alınır suyunu salana kadar önlü arkalı çevrilir. domatesler kabukları soyulur küp küp doğranıp tavaya alınır sarımsaklar, tuz,kekik, 1 bardak sıcak su ve 2 adet maggi Fırında Kızarmış Etsu eklenip kapağı kapatılır suyu çekene kadar arada çevrilerek pişirilir. suyu bittikten sonra sıvı yağ eklenir iki tarafı kızartılır. servis tabağına alınır üzerine tavada yumuşayan sarımsaklar eklenir, dereotu ve krema ile süslenir, kızarmış dilim domates ve pilavla servis yapılır.