LİMON SOSLU DANA BİFTEĞİ

4 dana bifteği (dövülmüş)
4 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3/4 su bardağı e suyu yada tavuk suyu
1 çorba kaşığı unlu tereyağı
1 büyük limon (ince dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı taze maydanoz (ince kıyılmış)

Dana bifteklerini geniş ve yayvan bir kaba yerleştirip üstlerine 2 çorba kaşığı limon suyunu dökünüz; 30 dakika, ara sıra çevirerek marine ediniz.
Biftekleri kaptan çıkarıp kurulayınız. Tuz ve biberle ovarak bir kenara koyunuz.
Tereyağı geniş bir tavada, orta ateşte eritiniz. Köpükleri sönüp yağ kızınca, eti tavaya yerleştirip her iki yüzünü 3-4'er dakika kızartınız. Eti delikli bir kepçeyle tavadan çıkarınız; ısıtılmış bir servis tabağına alıp üstünü alüminyum kağıdıyla örterek sosu hazırlayıncaya kadar sıcak tutunuz. Sosu için tavaya, kalan limon suyunu, et ya da tavuk suyunu döküp harlı ateşte karıştırarak 5 dakika kadar kaynatınız.
Ocağın altını kısınız. Eti yeniden tavaya yerleştirip, 1 dakika daha pişiriniz. Unlu tereyağı azar azar her defasında iyice karıştırarak 1 dakika daha, sos koyulaşana kadar pişiriniz.
Tavayı ateşten alınız; yemeği sıcak bir servis tabağına boşaltıp limon dilimleriyle süsleyiniz; maydanozu serpip servis ediniz.

Not: Bir italyan yemeği olan limon soslu dana bifteği, yanında kabak sote ve domates salatası ile birlikte servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59919 • adı:Limon Soslu Dana Bifteği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 19:14