LİMON SOSLU KREMALI BİFTEK

4 dilim biftek
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
200 ml krema
1 çay bardağı su
50 gram tereyağı
1 çay kaşığı beyaz biber
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet tane karabiber
5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 dal taze soğan

Küçük bir tencerede yağı eritip, kremayı ve limon suyunu ekleyin. Nişastayı bir çay bardağı suda ezip kremalı karışıma karıştırarak ilave edin. Tuz ve beyaz biberi ekledikten sonra bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Biftekleri az yağda sürekli çevirerek (her bir tarafı 2 dakika olmak üzere) pişirin. Hazırladığınız sosu bifteklerin üzerine dökün. Kıyılmış taze soğan, tane karabiber ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:115319 • adı:Limon Soslu Kremalı Biftek • gönderen:vildan keleş • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:27