



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU DANA BİFTEĞİ

MALZEMELER

4 adet ince dana bifteği, her biri 100 175 g. 40 g. tereyağı
150 ml tavuk suyu tableti
1/2 limonun ince rendelenmiş kabugu
1 limonun suyu
2 çay kasığı doğranmış taze adaçayı yaprağı veya 1 çay kasığı kuru adaçayı yaprağı
tuz ve karabiber

SÜSLEMEK İÇİN:

Adaçayı yaprakları Limon dilimleri

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 110 C'ye isitin.

Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca dana bifteklerim her iki yüzlerini de 2-3 dak. altın sarısı bir renk alıncaya dek pisirin.

Dana etlerim bir servis tabağına alıp firinin içinde sıcak tutun. Tavuk suyunu tavaya koyup, limon kabugunu, suyunu ve adaçayı yapraklarım ekleyin. Bir tasım kaynatın. Karisimi ağır ateşte 4-5 dak. kaynatın. Tuzunu biberini ilave edin.

Hazırlamış olduğunuz bu sosu etlerin üstüne döküp, adaçayı yaprakları ile süsleyip servis yapın.