



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SEFA BİFTEĞİ

- 16 parça (40 gramlık) dana but biftek veya bonfile
- 1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- Az karabiber
- 2 çorba kaşığı tepeleme un
- 1 limon
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

- 1) Etləri pırzola demiriyle iyice dövünüz. Tuzlayıp biberledikten sonra alt ve üstlerini hafif unlayınız.
- 2) Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız. Etləri tavanın aldığı kadar ilâve ediniz.
- 3) 1,5'ar dakika etlerin alt ve üstlerini pişirip servis yapacağınız tabağa diziniz.
- 4) 1 limonun yalnız ince zar gibi sarı kabuklarını 1 diş sarmısakla ince kıyınız.
- 5) Bir tavaya 1 kaşık tereyağı koyunuz. Limon kabuğunu ve sarmısağı ilâve edip 1 dakika karıştırarak kavurunuz.
- 6) Tabaktaki biftek lokmalarını ilâve ediniz.
- 5) Bir kere altüst çevirip üzerlerine kıyılmış 1 bağ maydanoz serpererek tabağa diziniz.
- 6) Dibindeki sosunu üzerine sıyırıp dökünüz ve servis yapınız.