



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADER SOSLU BİFTEK

- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 4 adet (150 gramlık) biftek
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı Sos Mader
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

- 1) Tane karabiberleri sert bir cisimle kırarak eziniz. Biftekleri kırılmış biberle biberleyip tuzlayınız.
- 2) Flambe ocağını misafirin önünde yakıp, tavayı üzerine koyarak kızdırınız.
- 3) 1 kaşık tereyağı ilâve edip yakmadan eritiniz. Hemen biftekleri ilâve edip 3'er dakika altüst ederek pişiriniz.
- 4) Soğanı serpip 1 dakika soğanla beraber altüst edip çevirerek pişiriniz.
- 5) Biftekleri bir tabağa çıkarıp tavanın içine sosu ilâve ediniz. Bir kere kaynatıp altındaki ateşi söndürünüz.
- 6) 1 kaşık tereyağını tavanın içine karıştırıp yedirerek biftekleri ilâve ediniz. Tavadaki sosa alt ve üst olarak bulayıp, sosla beraber servis yapınız.