MAKARNALI HİNDİ BİFTEK

5 adet Banvit Hindi Biftek
400 gr kalın erişte makarna (pappardelle)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (iri doğranmış)
4 diş sarımsak (iri doğranmış)
1 adet patlıcan (küp doğranmış)
15 adet siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
15 adet kiraz domates
1 demet fesleğen (taze)
1/2 demet kekik (taze)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Makarnayı tuzlu bol suda arzu ettiğiniz kıvamda pişirip süzün ve sıcak tutun.
Isıtılmış yağda ve hızlı ateşte etlerin her iki yüzünü 3?er dak. pişirin.
Aynı tavaya, soğan ve sarımsakları koyun karıştırarak 2-3 dak. soteleyin. Patlıcanları ilave edip 3-4 dak. daha soteleyin. Et, zeytin, domates, tuz ve karabiberi ekleyip, tavayı sallayarak 2-3 dak. daha pişirin. Fesleğen ve kekiği katıp harmanlayın.
Makarnayı tabaklara paylaştırın, üzerlerine sebzeli etleri yerleştirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55637 • adı:Makarnalı Hindi Biftek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:19