



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI SEFA BİFTEĞİ

16 parça (40'ar gramlık) dana biftek
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
2 çorba kaşığı tepelene un
Makarnası için:
500 gr. spagetti
1 fincan tereyağı
tuz

Makarnası için; bir tencereye suyu koyun, tuzu atın, kaynadıktan sonra spagettiye atın. Yeterince piştikten sonra suyunu süzün. 1 fincan tereyağı ile, haşlanmış spagettiye iyice karıştırın. Sıcak olarak bekletin. Etleri pirzola demiriyle iyice dövün. Tuzlayıp biberledikten sonra alt ve üstlerini hafif unlayın. Bir tavaya rafine yağın koyup kızdırın. Etleri tavanın aldığı kadar ilâve edin. 1,5'ar dakika etlerin alt ve üstlerini pişirip servis yapacağınız tabağa dizin. Hazırladığınız ve bir kenarda sıcak tuttuğunuz spagetti makarna ile birlikte servis yapın.