MARMARA USULÜ HİNDİ BİFTEK

5 adet Banvit Hindi Biftek
25 gr tereyağı
50 gr pastırma (dilimlenmiş)
300 gr domates (soyulmuş, iri doğranmış)
1 dal biberiye (yapraklanmış)
1 tatlı kaşığı kekik
200 gr kaşar peyniri (dilimlenmiş)
100 gr havuç (iri doğranmış, haşlanmış)
100 gr patates (iri doğranmış, haşlanmış)
100 gr kabak (iri doğranmış, haşlanmış)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Isıtılmış bir çorba kaşığı yağda etlerin her yüzlerini 3`er dak. pişirin ve fırın tepsisine yerleştirin.
Aynı tavaya pastırmaları koyun, 1-2 dak. soteleyip, etlerin üzerine paylaştırın ve peynir dilimlerini yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 200 0C fırında peynirler hafif eriyinceye kadar yaklaşık 5-6 dak. ısıtın.
Domates, biberiye ve kekiği harmanlayıp 3-4 dak. pişirin.
Havuç, kabak ve patatesi ayrı ayrı püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Sebze pürelerini ayrı ayrı küçük bir tencereye alın, her püreye kalan tereyağının 1/3 ünü, tuz ve karabiberi ilave edin, karıştırarak tereyağı eriyinceye kadar ısıtıp tabaklara paylaştırın.
Etleri, sebze püreleri ve domates sosu ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55634 • adı:Marmara Usulü Hindi Bİftek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 08:52