



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ SOSLU BİFTEK

Eyüp Sevinç

- 4 adet dana biftek
- 3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 2 adet patates
- Tuz

Dana biftekleri tuzlayın. İnce kıyılmış maydanozu, hardal ile karıştırın. Hazırlanan sosu biftek etlerine sürün. Biftekleri rulo yapın ve kürdanla tatlandırın. Teflon tavada sıvıyağ kızdırıp, biftek rulolarını kızartarak pişirin. Suyunu ekleyin. Nişastayı az suda eritip tencereye ilave edin ve pişirin. Patatesleri haşlayın ve maydanoz soslu bifteğin yanına garnitür olarak servis edin.

