



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCAN BİFTEK

- 6 dilim dövülmemiş biftek
- 2 kuru soğan
- 2 tane kakule
- 1 tane kabuk tarçın
- 1 tatlı kaşığı renkli tane biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı kekik
- 2 tane defne yaprağı
- 2-3 tane kuru Arnavut biber
- 1 tane çubuk vanilya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Soğanları halka halka doğrayıp kare borcamın dibine yerleştirelim. Üstüne etleri dizelim. Baharatları ve tereyağını etlerin arasına koyalım. Tuz serpeyelim. Üstünü folyoyla kapatıp 175 derecede ısıtılmış fırında pişirelim. Et pişince folyoyu çıkarıp hafif kızarması için 10 dakika daha pişirelim.

