



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PASTIRMALI DANA BIFTEK

MALZEMELER

8 adet ince kesilmiş dana biftek
8 adet ince kesilmiş pastırma
16 adet adaçayı yaprağı
1 adet soğan
tuz
karabiber
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı sirke
Sosu için gerekli malzeme:
1 bardak et suyu
1 yemek kaşığı un nişastası
kekik
tuz
karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

Biftekleri biraz dövdükten sonra tuz ve karabiberleyin, üzerine pastırma ve adaçayı yapraklarını koyun diğer bifteği üzerine kapatın ve dört yanını kürdan yardımı ile iyice kapatın. Daha önce kızdırılmış sıvı yağın içerisinde hafif ateşte iki tarafını da kızartın. Tavadan çıkarın ve sıcak kalmasını sağlayın.
Sosu için: Soğanları küçük kareler halinde doğadıktan sonra 1 yemek kaşığı tereyağında (kısık ateşte) kavurun. İki yemek kaşığı un nişastasını ilave edin, et suyunu, sirkeyi ilave edin ve beş dakika kaynatın. Servis esnasında bifteklerin üzerine dökün. Bu et kızartmasının yanına evde yapılmış makarna yakışır.