



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ YATAĞINDA SOSLU ET

500 gr biftek
1 Adet soğan orta boy
1 yemek kaşığı Salça
1 tatlı kaşığı biberiye
1 tatlı kaşığı Karabiber
3 diş Sarmısak
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı yenibahar
Tuz
3 yemek kaşığı margarin
Yeterince sıcak su
Yeterince patates püresi (servis için)

Etlerinizi jülyen doğrayın.

Salçayı bir miktar sıcak suda eritin ve istediğiniz baharatlarla sarmısakları da ekleyip iyice karıştırın.

Jülyen (ince ve uzun) doğradığınız etleri bu sosla karıştırın ve vaktiniz varsa biraz bekletin.

Soğanları ince, ince kıyın ve sana yağında kavurun.

(Eğer sos da bekletmediyseniz) Etleri de ekleyip soğanlarla birlikte 3-4 dk kavurun, üzerine hazırladığınız sosu ekleyip biraz soteleyin.

Etler sos ile beklediye o şekilde soğanlara ekleyip 5 dk kadar kavurun.

Üzerine pişmesine yetecek kadar sıcak su ekleyin.

Kaynayıncaya kadar harlı ateşte, kaynadıktan sonra orta ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Suyunu çektikçe sıcak su ekleyebilirsiniz. Yaklaşık 20-30 dk. içinde pişmiş olacaktır.

Tabağa yaydığınız patates püresinin üzerine koyarak sıcak olarak servis yapın.

