



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BİFTEK

400 gram biftek
3 adet patates
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
3-4 adet domates
4 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz, karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle etleri çok ince şeritler halinde kesin. Zeytinyağıyla tavada kavurmaya başlayın. İçine sarımsakları, biberleri ve doğranmış domatesleri ekleyin, suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Bu arada patatesleri rendeleyip suyunu sıkın ve sıvı yağın içinde yuvarlak olarak kızartın. İki yüzünü de kızartıp kağıt havluya alın. Servis yaparken patateslerin üzerine çırpılmış yoğurt, pişen domatesli etler ve kıyılmış maydanozla ikram edin.

