



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BİFTEK

Yenibahar
Yarım demet maydanoz
1 çorba kasığı sirke
5 tane 150 gramlik dana biftek
5 çorba kasığı margarin
yarım kilo patates
2 orta boy soğan
yarım su bardağı et suyu
tuz, karabiber

Maydanozu kiyin. Patatesi yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Biftekleri bir kapta yeni bahar, maydanozun yarısı, sirke ve tuzla karıştırın. Yarım saatte bir eti çevirin ve 1.5 saat bekletin. Bir kabin içini 2 çorba kasığı margarinle yağlayın. Patates ve soğanları yerleştirin. Üzerine et suyu dökün. Ocağa bir tasım kaynatın. Bir tepsiye aktarın ve tepsiyi önceden 180 derece ısıtılmış fırına koyup patatesler yumuşayınca kadar 45- dakika pisirin. Etleri çıkarın, kalan 3 kasık yağı tavada eritin. Biftekleri tavaya koyup her iki yanını harlı ateşte birer dakika pisirin. Sonra bu etleri soğan ve patateslerin üzerine dizin. Tuz ve biber ekledikten sonra 200 derecelik fırında 5 dakika daha pisirin.