



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TERBİYELİ BİFTEK

1 kg dana biftek
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
2 adet soğan
Tuz
1 çay kaşığı salça
2 adet patates
2 adet kırmızıbiber

Eti çukur bir kaba aktarıp 3-4 saat kadar sadece zeytinyağının içinde dinlendirin. Daha sonra rendelenmiş soğanın suyunu, sütü ve 1 çay kaşığı salçayı bir kasede iyice çırpın. Bu karışımı 3-4 saat kadar zeytinyağında bekletmiş olduğunuz etlere ilave edin. 24 saat boyunca bu sosun içinde bekletmeye devam edin. Daha sonra uzun dilimlere bölüp ızgarada ya da yağsız tavada pişirin. Patatesleri de doğrayıp suda bekletin, süzdükten sonra yağda kızartın. Servis tabağında dilimlenmiş biberlerle birlikte servise hazır edin.