



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRİNÇLİ BİFTEK

MALZEMELER

Pirinç (haşlanmış) 175 gr

Biftek 2 kg

Havuç 200 gr

Salatalık 1/2 kg

Soya yağı 2 çorba kaşığı

Hardal

Tost ekmeği 1 paket

Ceviz 150 gr

Tuz

Karabiber

HAZIRLANIŞI

Tavaya yağı döküp kızdırın. Bifteği arkalı önlü tavada kızartın. Salatalık ve havucu rendeleyin. Haşlanmış pirinci de içine ekleyip karıştırın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Kızarmış ekmeğin dilimlerinin üzerine bifteği alın. Salatalık, havuç, pirinç karışımını etin üzerine dökün. Hardal sosunu da ekleyip, garnitürün yanında ceviz içi ile süsleyerek servis yapın.

ÖNERİ : Bu menüde kullandığınız cevizin yerine başka fıstık ve fındık türlerini de kolayca kullanabilirsiniz.
