



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BİFTEK

4 parça biftek
50 gr. tereyağı
25 gr badem
75 gr. kuru üzüm
3 çorba kaşığı ufalanmış ekmek içi
2 portakal
Patates kızartması
Maydanoz

Etleri ızgarada pişirip bir fırın kabına yerleştirin. Mantarları haşlayıp ince ince kıyın ve tereyağın bir kısmını eritip bunda kızartın. Etlerin üstüne yerleştirin. Bademleri aklaştırıp doğrayın ve kuş üzümü, ekmek içi ve 1 portakalın suyu ile karıştırın. Bu karışımı mantarların üstüne koyup fırına koyun. Geri kalan tereyağı da ilave edip üstü kızarıncaya kadar fırınlayın. Patates kızartması ve maydanozla birlikte servis yapın.