



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ BİFTEK

6 parça biftek
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 sivri biber
Karabiber, tuz, kekik
Püre için:
4 adet haşlanmış patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt

Önce etleri tencereye alın, kendi suyunu verip çekene dek pişirin. Daha sonra da kıyılmış soğanları yağda kavurun. İçine az pişmiş olan etleri atıp güzelce pişirin. Etler pişmeye başlayınca içine biberleri, az miktar da suyunu verip kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Püre için gerekli malzemeleri de tencereye koyup ezerek 5 dakika pişirin ve tabağa alın. Üzerine etle sıcak olarak ikram edin.

