



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ BİFTEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Fiske kekik
- 2 Adet sivri biber
- 1 Fiske karabiber
- 5 Adet patates
- 1 Fiske tuz
- 1 Fiske pul biber
- 500 gr Yağsız biftek
- 1 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 2 Diş sarımsak

bir tavada margarini eritin ve bifteklerin iki yüzü de pişene kadar çevirin. Başka bir tarafta da domates biber salça Sanayağı'nda pişirilir ve sarımsaklar bütün olarak içine atılır. Sos kıvama geldiğinde pişirilen etler sosa eklenir ve yanında patates püresi ile servis yapılır.