



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KIZARMIŞ BİFTEK

700 gr. ince dövülmüş biftek
4 çorba kaşığı krema
4 adet haşlanmış patates
1 kuru soğan
5 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Eti tuz, karabiber ve biberiye ile harmanlayıp dinlendiriyoruz. Soğanı doğrayıp sıvı yağla birlikte kavuruyoruz. Dinlenmiş eti, soğanların içinde az yağda pişirin. İsterseniz ızgara olarak da pişirilebilir etler. Püresi için, sarımsağı dilimleyerek biraz tereyağında kızartın ve üzerine çiğ kremayı dökün. Bu sarımsaklı kremayı da haşlanmış patatesin içine ekleyip ezip püre yapın. Tabağa önce püreyi dizin. Üzerine pişen etleri yerleştirip sıcak servis yapın.