



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RHEİNİŞHER

800 gr. biftek
2 çorba kaşığı margarin
2 adet havuç
100 gr. kereviz
100 gr. çavdar kütürü
1 demet maydanoz
50 gr. kuru üzüm
2 adet soğan
1/4 lt. sirke
1 çay kaşığı şeker pekmezi
2 adet defne yaprağı
2 adet ardıç tanesi
2 adet yeni bahar tanesi
Tuz
Karabiber

Havuç, kereviz ve maydanozu küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı soyun ve halka halka doğrayın. Bir kaptaki sirke ve 1/2 lt. Suyu kaynatın. Bunun içine sebzeleri, defne yaprağını, ardıç tanelerini ve yeni bahar tanelerini atarak 5 dakika haşlayın. Bir tarafta soğumaya bırakın. Bifteği bir kaba koyun, soğuk sosu üzerine dökün ve üç gün buzdolabında bekletin. Kalan havucu ve soğanı soyun ve ince ince doğrayın. Bifteği süzgeçten geçirerek kurummasını bekleyin. Bifteği içinde beklettiğiniz sosu daha sonra kullanılmak üzere bir tarafta saklayın. Dödüklü tencerede margarini kızdırarak içinde havucu ve soğanı 2 dakika kavurun. 1/4 lt. Sos ve kırmızı şarabı bunun üzerine dökün ve çavdar kütürünü kırarak ekleyin. Dödüklü tencereyi kapatın ve pişirme göstergesi çubuğu II. Konuma gelene dek ısıtın. Daha sonra ateşin altını kısarak 35-40 dakika pişirin. Tencerenin kendi kendine soğumasını bekleyin, eti çıkarın ve sıcak tutun. Sosu süzgeçten geçirerek dökün, kuru üzümünü ekleyin ve kremamsı bir hal alana kadar pişirin. Daha sonra ete tuz, karabiber ve şeker pekmezi ekleyin.