



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇALI BİFTEK

2 çorba kaşığı tereyağı  
4 adet biftek  
6 diş sarımsak  
2 adet soğan  
1 adet kırmızı biber  
2'şer adet havuç ve patates  
1 adet çubuk tarçın  
10 dal maydanoz  
1 çay kaşığı tane karabiber  
Tuz, pul biber  
SALÇALI SOS:  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı un  
1.5 su bardağı su  
Pul biber

Bir tencerede tereyağını eritin. Sarımsak, piyazlık doğranmış soğan, iri kıyılmış kırmızı biber, iri doğranmış patates ve havuç, çubuk tarçın, maydanoz, tane karabiber, pul biber ve tuzu ilave edin. Biftekleri üzerine yerleştirin. Salçalı sos için bir kaptaki salça, un ve suyu pütür kalmayacak şekilde iyice çirpin. Pul biber ekleyin ve etin üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını kapatarak, etler yumuşayınca kadar pişirin.

