



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

- 1 kg biftek
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 baş kuru soğan
- 1 su bardağı kaynamış su
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağını yayvan bir tencereye koyun. tencereyi ocağa alıp biftekleri tek sıra halinde tencerenin dibine yerleştirin. bir maşayla çevirerek her iki tarafını kızartın. kızaran etleri tencerenin bir köşesine alıp diğer tarafta kalan etlerin de altını üstünü aynı şekilde kızartın. bu arada 3 soğanı soyup bütün olarak etlere ilave edin. etler bıraktığı suyu çekinceye kadar ara sıra çevirmek suretiyle pişirmeye devam edin. etler suyunu çektikten sonra 3 su bardağı kaynamış suyu etlerin üzerine döküp yumuşayana kadar pişirin. salçayı sıcak suyla ezip karabiberi ve tuzu ilave edin. etleri fırın kabına yerleştirin. üzerine salçalı karışımı dökün. üzerini alüminyum folyoyla kapatıp 200 C'lik fırında 15 dakika tutun. Servis yaparken pilav, patates püresi ve et birlikte sunulabilir.

[ML® Terbiyeli Biftek için tıklayın](#)