SALÇALI BİFTEK

6 adet ince dövülmüş biftek
1 adet soğan
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
2 adet domates
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Az şeker

Öncelikle etlerin iki yüzünü tencerede pişirin. Başka bir tabağa aktarın. Aynı tencerede kıyılmış soğanı sote edin. Üzerine salça un, rendelenmiş domates ve baharatı ekleyip suyunu verin. İçine pişen etleri ilave ederek kapağını kapatın. 20 dakika pişmeye bırakın. Etleri pişince sıcak olarak servis tabağına aktarın.

© lezzetler.com tarif no:110181 • adı:Salçalı Biftek • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:53