



SALÇALI BİFTEK

<https://www.sozcu.com.tr>

1 kg biftek
10 adet arpacık soğan
2 diş sarımsak
1 küçük kereviz
Renkli dolmalık biberler
Yarım yemek kaşığı domates salçası
1 defneyaprağı
Tuz
Karabiber

Biftekleri zevkinize göre ya bütün ya da şerit şerit keserek yağsız teflon tavada veya fırında pişirin. Ayıklanmış arpacık soğanları, doğranmış kerevizi, sarımsak, renkli dolmalık biberleri ve defneyaprağını karıştırılarak etlerin üzerine koyun. Zevkinize göre içine ya salça ekleyerek ve 3 bardak suyla etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Sebze garnitürüyle servis edin.

