



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

1 kg. biftek
2 kaşık yağ
1 soğan
1 havuç
1 kereviz
1 patates
2 diş sarımsak
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
1 defne yaprağı

Biftekler yağda kızartılıp tencereye alınır.

Aynı yağda küçük doğranmış soğan, sarımsak, havuç, kereviz, patates, defne yaprağı kavrulur.

Salça konur. Etlerin üzerine yayılır.

3- 4 bardak su ilave edilip biftekler yumuşayınca kadar pişirilir. Tuz ve karabiber atılır.

Patates püresi, pilav ve makarna ile servis yapılır.

Not: İstenirse bifteklerle pişen sebzeler, kaşık yardımı ile süzgeçten geçirilir; etin üzerine sos olarak dökülür.

[ML® Niğde Tavası için tıklayın](#)