



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

8 parça biftek
500 gram kuru soğan
75 gram tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı ketçap
3 adet ince doğranmış kornişon turşusu
2 yaprak defne
Tuz
Karabiber
Yarım çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı hardal
Yarım kahve kaşığı worcestershire sos

500 gram soğanı piyazlık doğrayın. Salçayı da ilave ederek, soğanlar ölene kadar büyükçe kapaklı bir tavada tereyağı ile kavurun. Sonra kaşıkla soğanları tavanın ısı almayan bir kenarına çekin. Çok ince dövülmüş etleri, birer ikişer tavanın ateş üstündeki kısmında renkleri değişene kadar, her iki yüzünü kızartın. Kızarmış etleri, tavanın kenarına çekilmiş soğanların üzerine alın. Etler kızarıncaya bunları muntazam şekilde tavaya yayarak, pişmiş soğanlarla olabildiğince üzerini örtün. Ketçabı, defne yaprağını ilave edin. Toz şekeri, suda eritilmiş hardalı, worcestershire sosu ve mercimek iriliğinde doğranmış kornişon turşusunu da koyup tuz, karabiber ilavesinden sonra etlerin üzeri örtülene kadar kaynar su koyun. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 45 dakika daha pişirin. Salçalı biftek servise hazırdır.

