



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

3 dilim biftek
1 adet soğan
5-6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 adet kesme şeker
1 su bardağı sıcak su
Zeytinyağı
Taze Kekik
Karabiber
Tuz

Oval cam bir kaba biftekleri koyun. Üzerine ince ince doğradığınız sarımsak ve soğanları koyun ve biraz yağ gezdirin. Taze kekiği ekleyin. Streç filmle sarıp 2 saat buzdolabında bekletin. Sonrasında biftekleri kızgın tavaya alıp arkalı önlü pişirmeye başlayın.

Cam bir kaseye domates salçası, biber salçası, tuz ve karabiber koyun. 1 adet kesme şekeri atın ve üzerine kaynar su ilave edip iyice karıştırın. Pişirdiğiniz etleri dikdörtgen cam kaba alıp üzerine bu sosu dökün. Fırında 220 derece 40 dakika pişirin.

