



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇALI BİFTEK

Milli Eğitim Bakanlığı  
Aile ve Tüketici Hizmetleri  
Ankara 2011

500 g biftek  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 adet orta boy soğan  
2 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça  
1 defne yaprağı  
Tuz  
Karabiber

Yağ bir tencereye konulup iyice kızdırılır.

Biftekler yağa konulup kapak kapatılarak yüksek ateşte her iki tarafı da çevrilerek 3 dakika pişirilir.

Kızartılan biftekler uygun bir tepsiye alınır.

Tavada kalan yağa soğan yemeklik şekilde doğranarak ilave edilip hafif pembeleştirilir.

İçerisine fındık büyüklüğünde küp küp doğranmış domates veya salça konulup biraz da bununla kavrulur.

Karışımın içerisine üç su bardağı su ilave edilerek kaynatılır ve bifteklerin üzerine dökülür.

Üzerine defne yaprağı, tuz, karabiber konulup kapalı olarak fırına konur ve biftekler yumuşayınca kadar pişirilir.

Pişen biftekler servis tabağına alınıp salçalı suyu da üzerine dökülerek servise hazırlanır.

