



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALÇALI BİFTEK

- 1/2 Kg. Biftek
- 1 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1/2 Çorba kaşığı un
- 2 Orta boy soğan
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1/2 Çay kaşığı karabiber
- 1 Defne yaprağı '
- 2 Diş sarımsak

İnce kıyılmış soğan, salça, yağ, defne yaprağı, sarımsak ve bifteği tencereye koyunuz. 3 su bardağı kaynar su ilave edip hafif hararetle ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz. (Pişmesine yakın tuz ve karabiber katınız.) Bifteği servis tabağına alıp tenceredeki defne yaprağını çıkartınız. Unu biraz su ile ezip biftek suyuna ilave ederek, bir iki taşım kaynatınız. Bifteğin üzerine döküp etrafını sebze garnitürü ile süsleyiniz.
