



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

Malzeme

- 6-8 dilim biftek
- 10 adet mantar
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet sivribiber
- 2 adet domates
- 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- ½ tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 2 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Mantarların saplarını çıkarıp, dörde bölün.
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.
4. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın.
5. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
6. Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp içine biftekleri koyup, bifteklerin her iki tarafında iyice kızartıp yayvan bir tabağa alın.
7. Aynı tencerenin içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
8. Kuru soğanlar pembeleşince içine sarımsakları ve kıyılmış sivribiberleri ilave edip, kavurmaya devam edin. En son olarak içine doğranmış mantarları, kekiği, fesleğeni ilave edip, mantarlar suyunu çekene kadar kavurup fırın kabına alın.
9. Aynı tencerenin içine kalan 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour koyup, kızdırın. Daha sonra içine doğranmış domatesleri, şekerini, ve karabiberi koyup, domatesler yumuşayınca kadar pişirin. Domatesler piştikten sonra içine salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar kavurun. En son olarak içine et suyunu ve tuzu ekleyip, sosu bir taşım pişirin.
10. Pişen sosu fırın kabına aldığınız etlerin üzerine döküp, önceden 185 derecede ısıtılmış fırında etler yumuşayınca kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.