



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

Yarım kilo biftek
3 orta boy domates (veya 1 kahve fincanı salça)
1 defne yaprağı
2 çorba kaşığı margarin
4 bardak su
1 baş büyük soğan
1 çorba kaşığı sirke
Tuz

Bir tavada yağın yarısıyla biftekleri nar gibi iki taraflı kızartın. Bir tepsiye alın. Tavadaki yağda domatesleri yoksa salçayı küçük küçük doğradığınız soğanlar pembeleştikten sonra sirke ve biraz su katarak kıvamına gelene kadar pişirin. Tepside bekleyen bifteklerin üzerine dökün. Defne yaprağını güzel koku vermesi için tepsinin ortasına koyun. Kalan yağı küçük parçalara bölüp tepsiye dağıtın, suyunu azar azar ekleyerek biftekler iyice yumuşayınca kadar orta ateşte pişirip, servis yapın.

[ML® Ankara Tava için tıklayın](#)