



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

Malzemeler:

10 parça dana biftek eti
1/2 su bardağı un
2 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 büyük diş sarımsak
1 adet defneyaprağı
1 tutam kereviz yaprağı
1 tatlı kaşığı krema
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı margarin
Çınar karabiber
5 su bardağı su

Hazırlanışı:

Biftekler ince şekilde dövülür. Yayvan bir tavaya ayçiçeği yağı konur ve kızdırılır. Etler önce ters düz edilerek una batırılır, sonra da kızgın yağa konur. Pembeleşene kadar alt üst edilerek kızartılır. Geniş bir tencereye margarin konur. İçerisine kuru soğan, sarımsak iri iri doğranır. Defne yaprağı, kereviz yaprağı eklenerek 2-3 dakika kavrulur. İçerisine salça eklenir ve salça da bir süre kavrulduktan sonra 5 su bardağı su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kızartılan etler geniş düz bir tencereye dizilir ve üzerine süzülerek hazırlanan salçalı sos eklenir. Kısık ateşte etler pişene kadar ağzı kapalı olarak pişirilir. Pişen etler sıcak olarak, yanında pirinç pilavı ya da patates püresi ile servis yapılır.