



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

Malzemeler

1 kg biftek
1 baş kuru soğan
2-3 adet sivri biber
2 domates
2-3 kaşık domates ve biber salçası
2-3 kaşık sıvı yağ
2-3 diş sarımsak
2-3 patates
Tuz, karabiber
1 tutam maydanoz

Biftekler yanmaz tavada 2-3 kaşık yağla alt üst kızartılır. Dödüklü tencereye alınır. Küçük doğranan soğanlar kalan yağda biraz çevrilir. Salça da yağda biraz kavrulur. Biraz su ilave edilerek bir iki taşım kaynatılır. Kuşbaşı doğranan biberler, küçük doğranan sarımsak, küp küp doğranan kabukları soyulmuş domates, uzunlamasına irice doğranan patates ve irice doğranan maydanoz dödüklüye konup, üzerine salçalı su ilave edilir. 35-40 dakika dödüklüde pişirilir, sıcak servis edilir.