



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SALÇALI BİFTEK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase  
1 Çay Kaşığı tuz  
2 Yemek Kaşığı domates salçası  
1 Çay Kaşığı tuz  
2 Su Bardağı su  
1 Kahve Fincanı sıvı yağ  
0,5 Litre süt  
1 Kg. biftek  
2 Yemek Kaşığı un  
5 Adet patates

Yapışmaz tavamızı sıvı yağla çok az yağlayıp kızdırıyoruz. Biftek etlerimizi arkalı önlü bir güzel kızartıyoruz. Etleri kızarttığımız tavaya 1 kaşık sana klasik kase margarinimizi, 1 kaşık unumuzu koyup biraz kavurup, hemen salçasını ilave ediyoruz. Salçamızı da biraz kavurup 2 su bardağı suyumuzu ilave edip kaynatıyoruz. Kızartıp tencereye aldığımız etlerimizin üzerine ilave ediyoruz. Etler iyice dağılmadan pişiriyoruz. Eğer yoksa. Pişene kadar kontrolünüzü yaparsınız. Etler çabuk pişer, sos sulu kalırsa dağıtmadan etleri başka yere alıp sosu biraz daha kaynatabilirsiniz. Yanına patates püresi yaparsak. Patateslerimizi yıkayıp, soyup parçalara bölüp haşlıyoruz (soyup da haşlarsanız pürede daha iyi olacaktır). Patatesler sıcakken hemen sütünü, 1 kaşık sana klasik kase margarini ekleyip, tuzunu ilave edip eziyoruz. Etimizin yanında servis edip afiyetle yiyoruz.

---