



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALÇALI BİFTEK

Sibel Barshan

- 3 Dilim Biftek
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Havuç
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Tutam Kırmızı Biber
- 1 Adet Patates
- 2 Tatlı Kaşığı Salça
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1/2 Çay Kaşığı Kekik
- İsteğe Bağlı Tuz

Etleri içleri ince kesilmiş kırmızı biber, havuç ve ezilmiş sarımsak ile sarıp yağda mühürleyerek tencereye alalım. Aynı yağda soğan, sarımsak, domates yeşil biber ile kavuralım. Salça ve su ekleyelim. Biftekleri yumuşayana kadar pişirelim. Baharatları ekleyip tabağa alarak servis edelim.
