



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI PARMAK BİFTEK

Yarım kg biftek
1 çorba kaşığı tereyağı
1 dolu çorba kaşığı domates salçası
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su

Evvela biftekler işaret parmağı boyunda doğranır. Tavaya tereyağı konur, kızınca biftekler atılır ve kabuk bağlayana kadar kavrulur. Sonra yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar eklenir ve şeffaflaşana kadar çevrilir. Salça suyla karıştırılır, bifteğin üzerine gezdirilir, tuz ve karabiber konur. Kapak kapatılır, 25 dakika kısık ateşte pişirilir.