



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALSA SOSLU BİFTEK

4 adet süt dana biftek
20 gr. tereyağı
1 demet radicchio
180 gr. domates
70 gr. kırmızı soğan
1 adet yeşil chili biberi
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
30 ml. limon suyu
Tuz
Karabiber Şeker
1 demet kişniş
60 ml. zeytinyağı

Biftek dilimlerinin her iki tarafını tuzlayıp biberleyin. Tereyağını bir tavada kızdırın. Etlere önce bir yüzünü, sonra diğer yüzünü kuvvetli ateşte kısa bir süre kızartın.
Radicchio'yu yıkayıp temizleyin ve iyice kurulayın. 6 yaprak radicchio'yu ayırıp kalanını küçük küp kesin. Domatesleri kaynar suda blanşe edip kabuklarını soyun, ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin ve iri küpler halinde doğrayın. Soğanı soyup aynı şekilde küp küp kesin. Yeşil biberi ortadan ikiye kesin, çekirdeklerini temizleyin ve küp küp doğrayın. Radicchio, domates, soğan ve yeşil biberi karıştırın. Limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ekleyin. Tuz, biber ve bir tutam şeker ile tatlandırın. Ayırdığınız kırmızı radicchio'yu elinizle ufak parçalara kopartıp mutfak robotuna alın. Maydanoz ve kişniş yapraklarını ekleyin; zeytinyağı ilavesiyle püre haline getirin. Küp kestiğiniz sebzeler ile karıştırıp etin yanında servis yapın.