



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALSA VERDE SOSLU BİFTEK SANDVIÇ

Malzemeler

2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
½ demet nane yaprağı
½ demet fesleğen yaprağı
5 çorba kaşığı zeytinyağ
2 tatlı kaşığı kapari
½ limon suyu
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
4 adet çok ince dövülmüş biftek
4 büyük parça sandviç ekmeği (arzu ettiğiniz çeşidi kullanabilirsiniz)
tane karabiber, tuz
1 adet salatalık

Yapılışı

Salsa Verde Sosu hazırlamak için; sarımsak, maydanoz, fesleğen, nane yaprakları, 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve tane karabiberleri Arzum Robby multi robotta çekin.

Karışıma kapari, limon suyu ve sirkeyi ekleyip çatal ile iyice karıştırın. Tuz ile tatlandırın.

Kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile biftekleri yağlayın ve ızgarada pişirin.

Biftekler pişerken sandviç ekmeklerinizi de Arzum Tostçu tost makinesinde kızartın.

Kızarttığınız ekmek dilimlerine salsa verde sosu sürün.

Salatalıkları dilimleyin. Salsa soslu ekmeklerinizin üzerine önce salatalık dilimlerini, sonra da pişirdiğiniz biftekleri koyun ve servis yapın.