



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BİFTEK

Posta Gazetesi

4 adet biftek
Yarım limon suyu
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Sos için:
2 çorba kaşığı sıvı yağ
8 diş sarımsak
1 çay kaşığı nişasta
1 çay bardağı su
2 çorba kaşığı sirke
Tuz, karabiber
2 adet domates
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz

Biftek, salça, baharatlar, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. En az 4 saat buzdolabında bekletin. Sıvı yağda, sarımsak ve küp doğranmış soğanları kavurun. Sirke ve suyla karıştırılmış nişasta ve baharatları ekleyerek karıştırın. Ayrı bir tavada, bifteklerin iki yüzünü de kızartın. Üzerine sos ve maydanoz dökerek servis yapın.

