



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİCİLYA USULÜ HİNDİ BİFTEK

6 adet Pınar Hindi But Biftek
20 gr Un
3 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
200 ml. sıvıyağ
1 litre et suyu
500 gr. Domates
2 adet soğan
1 adet kereviz yaprağı
1 adet havuç
5-6 diş sarımsak
1-2 dal taze fesleğen
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı doğranmış soğan
4-5 yaprak taze biberiye
1 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber

Pınar Hindi But Biftekleri tuz ve karabiberle lezzetlendirip una bulayın. Geniş bir tavada kızartıp bir tabağa alın. Tavadaki yağı artırıp içine et suyu ilave ederek kaynamaya bırakın. Bir fırın kabının içerisinde tereyağıyla birlikte minik küpler halinde doğranmış soğan, sarımsak, havuç, kereviz ve defne yaprağını 5 dakika soteleyin. İçine et suyunu katıp çektin. Doğranmış domatesleri ve hindi but biftekleri ekleyip tuz, biberiye, karabiber ve kekikle lezzetlendirin. Kapağı kapalı olarak 180 derece ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkaracağınız hindi bifteklerin üzerine taze kıyılmış fesleğen serpin. Yemeği, arzu ettiğiniz garnitür eşliğinde servise sunun.



Fotoğraf "özloş" tarafından gönderildi. 11.11.2019