



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN PÜRELİ BADEMLİ BİFTEK

### MALZEMESİ

1 ay bardağı iç badem  
1 kahve fincanı mısır özü yağı  
500 gram dana biftek  
1 adet soğan  
4 adet sivri biber  
3 adet taze kırmızı biber  
2 adet domates  
1 ay kaşığı elma sirkesi  
1 adet kesme şeker  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
1 ay bardağı su  
bir tutam biberiye  
Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber  
Soğan püresi için:  
4 adet soğan  
Yarım et bulyon  
1 adet portakalın suyu  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu  
1 orba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz, karabiber

Bademleri kızgın yağda kavurup, süzün. Aynı yağa şerit doğranmış biftekleri ekleyip soteleyin. Pişince yağdan alın. Daha sonra aynı yağa piyazlık doğranmış soğan, ince kesilmiş sivri biber ve kırmızı biberi koyup soteleyin. Domatesleri irice doğrayın. Yemeğe ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Pişen etleri ve kızaran bademleri de bu karışıma ekleyin. Kesme şeker, mısır nişastası, 1 çay bardağı su, karabiber, biberiye, kırmızı tozbiber, elma sirkesini de yemeğe katın. 10 dakika kaynatın. Bu arada soğanları benmari usulü ile kabuğu soyulmuş olarak haşlayın. Daha sonra sudan alıp püre yapın. Hazırladığınız püreye bulyon, portakal suyu, mısır nişastası, tuz, karabiber, rendelenmiş limon kabuğu ekleyip karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini katın. Ateşten aldığınız bademli et ile soğan püresini birlikte servis yapın.