



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI BİFTEK PANE

### MALZEMELER

3 adet kuru soğan (piyaz doğranmış)

4 dilim (500g) biftek

2 paket Knorr Pane Harcı

1 adet limon

2 adet kereviz (rendelenmiş)

2 diş sarımsak (ezilmiş)

1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)

1 adet limon kabuğu (rendelenmiş)

Tuz, karabiber, kızartmak için sıvı yağ

1. Biftekleri bir kaba koyduğunuz suya batırıp pane harcına bulayın. Az yağda bifteklerin her iki tarafını kızartıp bir kaba çıkartın. Aynı tava içinde soğanları kahverengileşinceye kadar soteleyip kerevizi, sarımsağı, maydanozu ve limon kabuğunu ilave edin. Bir kaç dakika daha soteleyip bir tepsiye boşaltın ve üzerine biftekleri koyup 200 °C ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.