



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI BİFTEK

600 gr (4 parça) dana biftek
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy kereviz
1 yemek kaşığı un
2 adet defne yaprağı
100 gr margarin
2 adet orta boy havuç
2 adet kabuğu soyulmuş orta boy domates
4 diş sarımsak
Tuz
Su
Karabiber

Bifteklerin her tarafı tuz, karabiber ve un ile kaplanarak kızgın yağ içerisinde pişirilerek tepsiye dizilir. Biftekleri kızarttığımız tavaya ince doğranmış soğan ve sarımsak ilave edilerek 3 dk. Ocakta pişirilir daha sonra rendelenmiş kereviz, havuç ve kabuğu soyulup küp doğranmış domates, defne yaprağı ve baharat ilave edilerek kaynatılır. Bu karışım tepsideki etlerin üzerine dökülerek 180 derece fırında 25 dk. Pişirilir ve servis edilir.

