



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU BİFTEK

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana
- Sana Crème Bonjour
- 500 g Biftek
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivribiber
- 2 adet çarliston biberi
- 2 adet domates
- 2 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- Yarım su bardağı arpa şehriye
- 4 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Biftekleri şerit şerit kesin.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sivribiberleri ve çarliston biberleri ayıklayıp, ince ince kıyın.

Domatesleri küp küp doğrayın.

Taze soğanları ve sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Taze soğanların sap ve uç kısımlarını ayırın.

Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdırıp, içine şerit doğranmış etleri ilave edip, etlere renk verdirin.

Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince içine doğranmış sivri biberleri, çarliston biberleri ve taze soğanların uç kısımlarını ekleyip, kavurun.

Daha sonra yemeğin içine küp küp doğranmış domatesleri, kekiği, tuz ve karabiberi ve et suyunu ilave edip, bir taşım kaynatın.

Yemeği ateşten indirmeden önce içine arpa şehriyeleri ilave edip, şehriyeler pişinceye kadar kaynatın.

Yemeği servis tabağına almadan hemen önce içine taze soğanların sap kısımlarını ilave edip, karıştırın.

Servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.