



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU BİFTEK

500 gr biftek
1 yemek kaşığı Knorr Toz Et Bulyon
1 adet havuç
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
4 adet taze soğan
½ yemek kaşığı mısır nişastası
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı zencefil
1 adet portakal suyu ve portakal kabuğu rendesi

Hazırlanışı

1. Küçük bir kaseye, şerit doğranmış etleri, portakal ve portakal kabuğu rendesini koyup karıştırdıktan sonra 15 dakika marine edin.
2. Yayvan bir tencerede ayçiçek yağını kızdırıp şeritler halinde doğranıp marine edilmiş etlere renk verin.
3. Etler renk alınca içine çubuk çubuk doğranmış havuçları, kıyılmış taze soğanları, Knorr Toz Et Bulyon'u, zencefili, karabiberi, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi ve suyu koyup bir taşım kaynatın.
4. En son olarak içine mısır nişastası ve az suyu küçük bir kasede karıştırıp ilave edin. Tencerenin kapağını açık olarak bir taşım kaynatıp sıcak servis edin.