



SOSLU BİFTEK

- 1/2 kg biftek
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kırmızı biber

Küçük bir kaba salçayı koyup 2 su bardağı su ile sulandırın. İçine kekik tuz dövülmüş sarımsağı ekleyin. Başka bir kaba zeytinyağı koyup kızdırın. İçine etleri atıp çevirerek kızartın. Etlerin hepsi kızardıktan sonra tekrar tencereye alın. Üzerine hazırlanan salçalı sosu ilave edin. Orta ateşte 25 dk pişirin. Servise alın.



Fotoğraf "pembe ortanca" tarafından gönderildi. 28.04.2016