



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU PİLİÇ BİFTEK

4 parça piliç biftek
1,5 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı su
2 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Biftekler ızgarada pişirilir. Bu arada sos hazırlanır. Un ve tereyağı kavrulur. Sonra soğuk su katılır, kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. İnce kıyılmış soğan, pul biber, tuz ve karabiber eklenir. Birkaç dakika sonra ateşten alınır. Biftekler hafif tuzlanır ve servis tabağına alınır. Üzerine sos bırakılır. Sıcak servis yapılır.