



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI BİFTEK

1 kg biftek (tercihen kuzu buttan külbastılık)

2 su bardağı susam

3 adet yumurtanın akı

1/2 adet limonun suyu

SOSU İÇİN:

1 adet kuru soğan

3 adet domates

6 diş sarımsak

1/2 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

KIZARTMAK İÇİN:

Sıvıyağ

Tereyağı

Yumurtaların akları ve sarılarını ayıralım.

Limon suyunu, yumurta aklarına ilave edip, iyice çırpalım.

Tuzladığımız etleri, önce yumurta aklarına, sonra da susama iyice bulayıp, susamın her tarafına yapışmasını sağlayalım.

Teflon bir tavada, sıvıyağ ile tereyağı karışımını kızdırıp, susamlı etleri tersli yüzlü kızartalım.

Isıya dayanıklı bir tepsiye çıkartıp, yerleştirelim.

Tavadaki yağa, çok ince kıydığımız kuru soğanı ve sarımsakları ilave edip, orta ısı ateşte soğanlar iyice yumuşayınca kadar kavuralım.

İçine, kabuklarını soyduktan sonra ufak kuşbaşı kestiğimiz domatesleri katıp, ara sıra karıştırarak, domatesler eriyinceye kadar pişirelim.

İnce kıydığımız maydanozları da tavaya ilave edip, 1,5-2 su bardağı kadar sıcak su, yeterince tuz ve karabiber ilavesi ile güzel bir sos oluncaya kadar pişirelim.

Hazırladığımız bu sosu, etlerin üzerine gezdirip, ya ocağın üzerinde ya da orta ısı fırında ağzı kapalı olarak 1-2 taşım pişirdikten sonra, sıcak sıcak servis yapalım.