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 ısılı ateşte soğanlar iyice yumuşayıncaya 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 ısılı fırında ağzı kapalı olarak 1-2 taşım pişirdikten sonra, sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:72963 • adı:Susamlı Biftek • gönderen:dobra • indirme tarihi:13.05.2024 - 22:43