



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARÇINLI PATATESLİ BİFTEK

4 adet ince dövülmüş biftek
4 adet patates
1 soğan
1 adet kabuk tarçın
Kekik, karabiber, tuz
2 adet havuç
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
Yarım demet maydanoz
1 tutam şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Patatesleri küçük yuvarlak şekilde doğrayın. Havuçları ve soğanı da aynı şekilde kıyıp tencereye alın. Üzerine zeytinyağı ekleyip etleri ilave edip karıştırın. Salçayı suyla karıştırıp etlerin üzerine dökün baharatlarla da ekleyip düdüklü tencerede kısa sürede pişirebilirsiniz.