



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ERİŞTELİ SEFA BİFTEĞİ

16 parça (40'ar gramlık) dana but biftek veya bonfile
1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
2 çorba kaşığı tepeleme un
1 kaşık kıyılmış maydanoz
Yeşil Eriştesi İçin:
500 gr un
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı rafine yağı
200 gr haşlanmış sıkılmış ve makinada çekilmiş ıspanak yaprağı
1/2 limon suyu
1 çorba kaşığı tuz

Yeşil erişte için, bütün erişte malzemesini bir kapta yoğurarak özlü bir hamur elde edin. Dörde bölüp yuvarlayın. Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendirin. Önce merdaneyle sonra oklavayla alt ve üstüne un serpererek bıçak sırtı kalınlığında açın. 4 parmak genişliğinde üst üste katlayın. Yarım santim kalınlığında kesin. Kesilen hamurları elinizle açıp uzatın. Kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haşlayıp süzgece boşaltın. Yapışmaması için üzerine biraz kaynar su dökün. Suyu süzülünce aynı tencereye döküp üzerine hafif kızarmış 3 çorba kaşığı tereyağı ilave edip iki çatalla bir kere karıştırıp bir kenarda sıcak tutun. Etleri pirzola demiriyle iyice dövn. Tuzlayıp biberledikten sonra alt ve üstlerini hafif unlayın. Bir tavaya rafine yağın koyup kızdırın. Etleri tavanın aldığı kadar ilâve edin. 1,5'ar dakika etlerin alt ve üstlerini pişirip servis yapacağınız tabağa dizin. Tavanın içindeki yağı döküp yerine tereyağını koyun. Yağ kızarınca etlerin üzerine döküp, üzerine de maydanozu serpin. Hazırladığınız ve sıcak tuttuğunuz yeşil erişte ile birlikte servis yapın.