



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BİFTEK (İSPANYA)

500 gr biftek (şerit şerit doğranmış)
2 adet patates
10 adet siyah zeytin
2 adet dolmalık biber
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kekik
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı karabiber
Az su
2 adet kırmızı soğan (piyazlık)
10 adet siyah zeytin (çekirdeksiz)
2 tablet Knorr Et Bulyon

Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede ayçiçek yağını kızdırıp etlere renk verdirin.
2. Etlere renk alınca piyazlık doğranmış kırmızı soğanları, ezilmiş sarımsakları, kıyılmış dolmalık biberleri ve sirkeyi ekleyip kavurun.
3. Salçayı ekleyip kavurun.
4. En son olarak içine doğranmış patatesleri, zeytinleri, Knorr Et Bulyon'u, şekerini, kekiği, karabiberi ve suyu koyup pişirin.
5. Sıcak olarak servis edin.