



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNLİ BİFTEK

500 gr biftek (şerit şerit doğranmış)  
2 adet dolmalık biber  
1 tatlı kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni  
2 yemek kaşığı sirke  
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı kekik  
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Az su  
1 tablet Knorr Tablet Et Bulyon  
2 adet patates (kuşbaşı doğranmış)  
10 adet siyah zeytin (çekirdeksiz)

### Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede ayçiçek yağını kızdırıp şerit halinde doğranmış etlere renk verdirin.
2. Etler renk alınca içine Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, kıyılmış dolmalık biberleri, sirkeyi ekleyip kavurun.
3. En son olarak içine küp küp doğranmış patatesleri, çekirdeksiz zeytinleri, Knorr Tablet Et Bulyon'u, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, şekerini, kekiğini, karabiberini ve suyu koyup pişirin.
4. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.