



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZİYAFET HAŞLAMASI

1 kg dana biftek  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet kuru soğan  
2 su bardağı su  
1 çay kaşığı kimyon  
2 çay kaşığı tuz

Düdüklü tencereye tereyağı konur, orta ateşe yerleştirilir. Eriyince ezilmemiş dana biftekler konur, biraz kızarıncaya diğer yüzü çevrilir. Üzerine kıyılmış soğan, kimyon ve tuz katılır. En son sıcak suyla karıştırılmış salça eklenir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Yaklaşık 25 dakika haşlanır.