



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

BİFTEK TAVA



500 Gr. biftek
1 Adet kuru soğan
2 Adet domates
2 Çorba kaşığı biber
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı kekik
1 Çay kaşığı karabiber

- # Geniş teflon tavaya yağ konur, her tarafına yayılır.
- # Üzerine tek sıra halinde biftekler dizilir.
- # Bifteğin üzerine bir kaç parçaya kesilmiş, tohumları çıkartılmış biber, yerleştirilir.
- # Biberin üzerine ince daire şeklinde doğranmış patates konur.
- # Patatesin de üzerine halka doğranmış domates dizilir.
- # Tavanın kapağı kapatılır, orta ateşte 20 dakika pişirilir.
- # Kapak açılır, kekik, karabiber, tuz serpilir, kısık ateşe alınıp 5 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kekik kesinlikle önceden atılmamalıdır, çünkü uzun süre piştiği zaman acısı çıkar.