



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

ZİYAFET HAŞLAMASI



1 kg dana biftek
1 adet kuru soğan
4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su

- # Dödüklü tencereye tereyağı konur, ateşe yerleştirilir. Eriyince yumurta büyüklüğünde biftekler yerleştirilir. Bir yüzü 5 dakika kızarıncaya diğeryüzü çevrilir.
- # Üzerine ince kıyılmış kuru soğan eklenir. Normal kapak kapatılır, 5 dakika kadar pişirilir.
- # Küçük doğranmış biberler, kimyon ve tuz konur. En son suda eritilmiş salça gezdirilir.
- # Dödüklünün kapağı kapatılır. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, kısık ateşte 17 dakika pişirilir.
- # Suyu ile birlikte sıcak olarak servis yapılır.

Not: Ziyafet Haşlamasına arzuya göre sarımsak da ilave edilebilir.