

Biftek Durum

Malzemeler

300 gram biftek (ince uzun, julyen dogranmis)

3 adet lavas ekmegi

Yarim kuru sogan

3 adet yesil biber

1 adet domates

Tuz

Karabiber

Toz feslegen

Toz kekik

Marine icin:

1 dis sarimsak

2-3 dal taze kekik

Zeytinyagi

Yapilisi

Bir kabin icine dogranmis sarimsak, zeytinyagi ve kekikleri koyup biftekleri icine alin ve karistirin.

Kucuk dogranmis soganlari tavada kavurun. Saydamlasana kadar kavurduktan sonra sarimsaklari etten ayirip tavaya etleri ekleyin.

Pismesine yakin biberleri ilave edin. Dilerseniz domates de ekleyebilirsiniz.

Et pistiginde tuz, karabiber, toz kekik ve toz feslegeni koyup karistirin ve ocagin altini kapatın.