

Pureli Biftek

Malzemeler

4 dilim biftek

1 corba k. domates salcasi

Tuz

Siviyag

Pure Icin Malzemeler:

4 tane orta boy patates

1 corba k. tereyagi

Tuz

Sut

Yapilisi

Tavaya biraz siviyag koyup biftekleri cift taraflı kızartın. Sonra tavadan alıp aynı tavaya salcayı koyup kavurun.Eti içine alıp 1 su bardağı su koyup ağzını kapatıp pismeye bırakın.Suyunu çekmeye yakın tuzunu ekleyin.Puresi için; patatesleri soyup tencereye koyalım.Ustüne çıkacak kadar su ve tuz koyup iyice haslayın.Patates eziciyle yada bir çatalla pürüzsüz şekilde ezin.İçine tereyağını koyup kıvamını sutle ayarlayın.Servis sırasında pureyi tabağa koyup üstüne biftekleri yerleştirin.