



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.