



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Biftək Tava

Biftek Tava



500 qr biftək
1 Ədəd baş soğan
2 Ədəd pəmidor
2 yemək qaşığı bibər
3 Yemək qaşığı duru yağ
1 Ədəd kartof
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı kəkik
1 Çay qaşığı qara bibər

- # Geniş teflon tavaya yağ qoyulur, hər tərəfinə yayılır.
- # Üzərinə tək sıra şəklində biftəklər düzülür.
- # Biftəyin üzərinə bir neçə parçaya kəsilmiş tumları çıxardılmış bibər yerləşdirilir.
- # Bibərin üzünə incə dairə şəklində doğranmış kartof qoyulur.
- # Kartofun da üzərinə xalqa doğranmış pəmidor düzülür
- # Tavanın qapağı örtülür orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilir.
- # Qapaq açılır, kəkik, qara bibər, duz səpilir, az atəşə alınıb 5 dəqiqə daha bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Kəkin qətiyyəən əvvəlcədən atılmamalıdır çünkü uzun zaman bişdiyi vaxt acısı çıxar.