



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Carne de bistec de skillet

Biftek Tava



500 gramos carne de bistec  
1 cebolla  
2 tomates  
2 cucharadas de pimiento rojo triturado  
3 cucharadas de aceite vegetal  
1 papa  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de tomillo  
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Engrase una sartén grande.
- # Coloque el beefsteaks en él.
- # Cortar los pimientos en unas pocas piezas, limpia las semillas. Coloque las piezas en carne de bistec.
- # Coloque las patatas en rodajas finas, que son el tipo de piezas en círculo.
- # Coloque el tomate en rodajas las patatas.
- # Cubierta en la tapa, cocinar a fuego medio durante 20 minutos.
- # Destape la tapa, llóvzna tomillo, pimienta y sal negro. Gire el pezón a la baja y cocine por 5 minutos. Sirva caliente.

Nota: Añadir el tomillo anterior da un mal sabor a la comida, por lo que no debe añadir que antes.