

## Biftek Nasıl Pişirilir?

Biftek, özenle seçilen danaların but kısmından elde edilen sert bir et tipidir. Marinasyon işlemi etin sıkı lif yapısını yumuşatacağından, pişirmeden önce en az 3-4 saat marine edilmesi önerilir. Vaktiniz varsa eti, marinasyon içinde bir gün dolapta bekletmemiz daha iyi bir sonuç verecektir.

Dana Bifteği pişirmek için döküm tava, tencere ve fırın tercih edebilirsiniz. Etinizin oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat bekletip pişirme işlemine geçilmesi önerilir. Eğer marinasyon yapmıyorsanız etin tüm yüzeylerine zeytinyağı, tuz ve isteğe bağlı karabiberi iyice yedirdikten sonra mühürleme yöntemiyle pişirmeye hazırlayabilirsiniz.



**TAVA:** Yüksek ısıya ulaşan tavaya etinizi koyun. Mühürleme bifteğin her iki tarafı için, üçer dakika kadar sürer. Daha sonra eti orta ateşte iyice pişirebilirsiniz. Tavadan/ızgaradan aldıktan sonra bir süre dinlendirip yenmesi önerilir.

**FIRIN:** Fırında pişireceğiniz bifteği öncesinde tavada mühürleyerek önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına koyarak 1,5 saat kadar pişirin.

**TENCERE:** Tencereye zeytinyağı koyarak yüksek ateşte bifteğe arkalı önlü mühürleme işlemi yapılır. Ardından ocağın altını kısıp etin her iki tarafını baharatlayarak 2-3 dakika pişirilmesinin ardından üzerine domates sosunu döküp, tencerenin ağzını kapatarak en kısık ateşte 20 dakika kadar pişirilerek lokum kıvamında pişirilebilir.

\*Etinizi dövürmeyin ve pişirme esnasında sadece maşa kullanın. (Çatal, bıçak gibi kesici aletler kullanılırsa, et pişme esnasında suyunu kaybedeceği için sertleşir, bu sebeple önerilmez)