

Hardal Soslu Biftek, Sote Sebzeler ile

2-3 kişilik

- 1 paket Amasya Et Dana Biftek
- 5 kaşık zeytinyağı
- 2 kaşık biber
- 1 kaşık himalaya tuzu
- 1 soğan
- 1 kaşık tereyağı
- 3-4 mantar
- 2 tatlı kaşığı hardal
- Yarım bardak et suyu
- 2 çay kaşığı pul biber ve tuz, karabiber

SOTE SEBZELER İÇİN;

- 1 kaşık tereyağı
- 1 havuç
- 1 sarı biber
- 1 kırmızı biber
- 1/4 doğranmış brokoli
- 1 diş sarımsak
- Tuz karabiber
- 3-4 kaşık file badem
- Süslemek için file badem



Biftekler bir tabağa alınır. Etin üzerine zeytinyağı gezdirilir. Havanda ezilen himalaya tuzu ve biberlerin etin üzerine dökülür. Etler ters düz edilir. Tava kızdırılır, tavaya etler konur. Etler her tarafı birer dakika olacak şekilde kızgın tavada mühürlenir. Ardından arzuya göre 3 ila 5 dakika arası orta ısıda ateşte iki tarafı pişirilir. Kenarda dinlenmeye bırakılır. (Biftekler pişirildiğinde sertleşme eğilimi gösterirler. Bu nedenle mühürleme ile suyunu içine hapsediyoruz. Orta ateşte pişirme işlemi dilenirse 150 derecede önceden ısıtılmış fırına atılır. 10 dakika pişirilerek de aynı hatta daha yumuşak bir sonuç elde edilebilir. Etlerin en az birkaç dakika dinlendirilmesi önerilir.)

Bu sırada soğan doğranır, farklı bir tava ısıtılır ve tereyağı eklenir. Soğanlar ve doğranmış mantarlar tavada sotelenir.

Hardal, et suyu, tuz karabiber, pul biber ve limon suyu eklenir ve sos çektilir.

SOTE SEBZELER İÇİN;

Farklı tava ısıtılır ve 1 kaşık tereyağı konur. Havuç doğranır ve tavaya eklenir. Aynı şekilde sarı biber, kırmızı biber doğranır ve en son brokoli eklenir. Sarımsak rendelenerek sotelenir, file badem eklenir.

Dinlenmiş et tabağa konur. Üzerine hardal sos gezdirilir. Yanına sote sebzeler konur ve file badem ile süslenir.