



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU BİFTEK

2 adet yağsız dana biftek
2 ay kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
1'er çay kaşığı karabiber tuz biberiye

Biftekleri 1 ay kaşığı yağla yağlanmış kızgın tavaya atın. Her bir tarafını üçer dakika pişirin. Kenara alın. Domatesleri rendeleyin. Tavaya koyup pişirin. 5-6 dakika sonra karabiber, tuz ve biberiyeyi ekleyin. Biftekleri içine atıp, biraz da domates sosla pişirin. Sıcak olarak servis yapın.