



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMON SOSLU KREMALİ BİFTEK

4 dilim biftek  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
200 ml krema  
1 çay bardağı su  
50 gram tereyağı  
1 çay kaşığı beyaz biber  
1 adet limonun suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
4 adet tane karabiber  
5 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 dal taze soğan

Küçük bir tencerede yağı eritip, kremayı ve limon suyunu ekleyin. Nişastayı bir çay bardağı suda ezip kremalı karışıma karıştırarak ilave edin. Tuz ve beyaz biberi ekledikten sonra bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Biftekleri az yağda sürekli çevirerek (her bir tarafı 2 dakika olmak üzere) pişirin. Hazırladığınız sosu bifteklerin üzerine dökün. Kiyılmış taze soğan, tane karabiber ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.