



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN BİFTEĞİ

1 çorba kaşığı sıvı yağı
1 çay bardağı su
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yeterince tuz, biber
1/2 kg. dana bifteği
1 adet soğan
4 adet yeşil sivri biber
4 adet kırmızı dolmalık biber

YAPILIŞI:

Önce biftekleri ızgarada veya teflon tavada kızartınız. Bir başka kuşhanede ince kıydığınız soğanları yağda çok az pembeleştiriniz. İçine biftekleri koyunuz. 1 çay bardağı su ilave edip, kuşhanenin ağzını kapatınız. 10 dakika sonra uzunlamasına doğradığınız biberleri üzerine koyup, tuzunu, biberini ekiniz. Biberler yumuşayınca kadar pişiriniz. Eğer suyunu çekerse çok az kaynar su ilave ediniz. Suyunu çekip kendi yağında kalınca, ateşten indirip, rendelenmiş kaşar peynirlerini üzerine serpiniz. Sıcak olarak servis yapınız.