



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEĞENDİLİ BİFTEK

Malzeme:

600 gram biftek

1 kahve fincanı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

1 tatlı kaşığı kekik

Yarım tatlı kaşığı Pulbiber

1 diş sarımsak

1 paket kiraz domates

5 adet sivri biber

Beğendi için :

6 adet patlıcan

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

1,5 su bardağı süt

1 kahve fincanı kaşar peyniri

Yeteri kadar Tuz, karabiber

Biftek etini ince doğradıktan sonra sıvıyağ, sarımsak, kekik ve pulbiber ile 1-2 saat marine edin. Daha sonra etleri yapışmaz yüzeyli tavaya alıp karıştırarak soteleyin. Beğendiyi hazırlamak için patlıcanları delerek ocakta veya önceden ısıtılmış 200 derece fırında közleyin. Közledikten sonra kabuklarını soyarak, ince ince doğrayın. Tencereye sıvıyağı ve unu alıp kısık ateşte kavurun. Daha sonra sütü ilave edip, fokurdayana kadar kaynatın. Tenceredeki sosun içine közlenmiş patlıcanları ekledikten sonra kısık ateşte kaşık yardımıyla ezin. Ardından tuz, karabiber ve rendelenmiş kaşar peyniri ilave edip karıştırın. Hazırlamış olduğunuz beğendiyi servis tabağına alın. Beğendinin üzerine eti yerleştirip, közlenmiş domates ve biberle servis yapın.