



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU BİFTEK

Yarım kg biftek
1 yemek kaşığı salça
2 adet domates salçası
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
yarım çay kaşığı kimyon
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sana klasik
1 bardak kaşar peyniri rendesi

İlk olarak biftekleri yağda arkalı ve önlü olarak kızartalım. Kızarmış olan biftekleri düdüklü tencereye koyalım. üzerine 1 yemek kaşığı salça, rendelenmiş domates, kimyon, karabiber ve tuz ekleyelim. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su koyup 1 saat kadar pişirelim. Etlerimiz pişince fırın tepsisine dizelim. Diğer taraftan beşamel sosumuzu hazırlayalım. margarine unu hafifçe karıştıralım. Üzerine süt ve 1 fiske tuz serpelim. Karıştırarak muhallebi kıvamına gelmesini sağlayalım. Pişince ocaktan alalım. Tepsie dizmiş olduğumuz etlerin üzerine beşamel sosu gezdirelim ve kaşar peyniri rendesi ilave edelim. 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim. Yemeğimizi sıcak olarak servis tabağına alalım ve suyunu sos olarak gezdirelim.

