



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU BİFTEK

Elif Korkmazel

4 parça biftek
4'er adet kabak ve havuç
2 adet soğan
1.5 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı kaşar peyniri
Tuz Sos için:
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Bifteklerle tuz ve karabiber serpererek kızartın. Şerit halinde kesilmiş kabak ve havucu, doğranmış soğanı margarinde beş dakika soteleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Sos için; unu margarinde kavurun, üzerine sütü döküp koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Bifteklerin üzerine sebzeleri koyun, sosu dökün ve en üste rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Fırında kızarana kadar pişirin.