



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PATATES PÜRELİ BİFTEK

3 yemek kaşığı margarin
1 kg biftek
4 adet patates
3,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karabiber
150 gr dil peyniri
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Bir tencereye 2 yemek kaşığı sıvı yağı koyarak bifteklerin tek tek altını ve üstünü kızartın (kızarttıklarınızı tencerenin bir köşesinde toplayın, hepsi kızarıncaya biftekleri tencereye yayın). Daha sonra tencerenin ağzını kapatıp biftekler bıraktıkları suyu çekip yumuşayana kadar pişirin. Bifteklerinizi fırın kabınıza yayın. Üzerlerine bir miktar tuz ve karabiber serpin. Etlerin üzerini folyo ile kapatıp kabınızı bir köşeye alın. Patatesleri haşlayıp ezin. Haşlayıp iyice ezdiğiniz patateslere bir yemek kaşığı margarini ocağın üstünde karıştırarak yedirin. 1,5 su bardağı soğuk sütü azar azar ilave ederek pürenizi hazırlayıp tuzunu ilave edin. Püreyi etlerin üzerini kapatacak şekilde yayın. Dil peynirlerini tel tel ayırın ve pürenin üzerini tamamen kapatacak şekilde yayın.

Beşamel sos için 2 yemek kaşığı margarini eritin, içine 2 yemek kaşığı un ilave edip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca içine azar azar süt ekleyip karıştırın. Tuzunu da ilave edip koyu bir kıvama gelene kadar pişirin. Beşamel sosu hazırladığınız biftek karışımının üzerine dökün. 200 derece fırında peynirler eriyene kadar pişirin.