



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBERLİ BİFTEK

1/2 kg. biftek
2'şer kırmızı, yeşil ve sarı dolmalık biber
1 soğan
3 diş sarımsak
Sıvıyağ
Kekik
Karabiber
Tuz.

Biberleri, ince uzun boylamasına doğrayın, iki kaşık yağda doğranmış soğanları pembeleştirip, biberler ve dövülmüş sarımsağı ekleyerek kavurmaya devam edin. Tuz ve biberini ayarlayın. Biftekleri ince uzun doğrayıp iki kaşık yağda 2-3 dk. kavurun ve yağıyla birlikte biberlerin üzerine dökün. Hepsini 2-3 dk. daha kavurun ve üzerine kekik serpin.