



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİFTEK ORYANTAL

Malzeme

1 adet biftek,
Havuç,
Kabak,
Mantar,
Ülker margarin,
İçim Kaşar,
Domates,
Biber.

Hazırlanışı

Öncelikle yarım cm. kalınlığında 1 adet biftek doğranır. Kabak ve havuç rendelenir, mantar ince ince doğranır. Biftek az yağda kısık ateşte yavaş yavaş pişirilirken, kabak, havuç ve mantar bir tavada Ülker margarinle hafif sotelenir. İki tarafı da iyice pişirilen bifteğin üzerine sotelenen malzemeler düzgünce yayılır. Malzemelerin üzerine rende kaşar atılır ve yine üzerindeki kaşar eriyene kadar kısık ateşte çevirmeden bekletilir. Kaşarı eridikten sonra domates ve biberle süslenip servis edilir.
