



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEKLİ DÖRT PEYNİRLİ PİZZA

<https://www.droetker.com.tr>

Pizza için:

200 g dana biftek

0,5 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kekik

0,5 çay kaşığı karabiber

0,5 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber

2 - 3 tutam tuz

1 adet kırmızı kapya biber

1 su bardağı su

2 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Kırmızı soğan

Kuru soğan

1 adet Dr. Oetker Guseppe Pizza Dört Peynirli

Etleri 5-6 cm uzunluğunda ve 1 cm genişliğinde ince şeritler şeklinde kesin. Derin bir kaba alıp üzerine zeytinyağını dökün ve iyice karıştırın. Üzerini kapatın ve buzdolabında en az 1 saat bekletin. Süre sonunda buzdolabından çıkarın. Tavayı orta ısıdaki ocakta ısıtıp etleri arkalı önlü çevirerek pişirin. Kekik, karabiber, kırmızı toz biber ve tuzu serpin. 1-2 kez karıştırın ve ocaktan alın.

Su, sirke ve sıvı yağı bir tencereye alıp kaynatın. Biberi kaynayan suya koyup yumuşayınca kadar bekletin.

Sudan alıp kabuğunu soyun ve dilimleyin.

Soğanlardan 2-3'er adet ince halka kesin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Pizzayı ambalajından çıkarıp tercihen tel ızgara veya sıcak tepsi üzerine koyun. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 13 - 16 dakika

Peynir eriyip rengi altın sarısına döndüğünde fırından çıkarın. Bekletmeden üzerine et, biber ve soğanları sıralayın. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



