



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU BİFTEK

4 parça biftek
5 adet domates
5-6 diş rendelenmiş sarmsak
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Kekik
Karabiber
Tuz

Biftekleri kekik, karabiber ve tuz karışımı ile harmanlayıp, yarım saat bekletin. Daha sonra yapışmaz yüzeyli bir tava veya ızgarada hafifçe önlü-arkalı kızartın. Sıvıyağ ile yağlanmış fırın tepsisine biftekleri dizin. Rendelenmiş domatesi sarmsakla karıştırın ve etlerin üzerini bu sosla kaplayın. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

