



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BİFTEK

2 adet yağsız dana biftek
1 çay kaşığı sıvıyağ
2 adet domates
Karabiber
Biberiye
Tuz

Biftekleri 1 çay kaşığı yağla yağlanmış kızgın tavaya atın. Her bir tarafını üçer dakika pişirin. Kenara alın. Domatesleri rendeleyin. Tavaya koyup pişirin. 5-6 dakika sonra karabiber, tuz ve biberiyeyi ekleyin. Biftekleri içine atıp, biraz da domates sosla pişirin. Sıcak olarak servis yapın.