



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES SOSLU BİFTEK

2 adet yağsız dana biftek  
2 çay kaşığı sıvı yağ  
2 adet domates  
1'er çay kaşığı karabiber tuz biberiye

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 biberiye ekleyin. Biftekleri içine atıp, biraz da domates sosla pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

---