



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE SÜTLÜ BİFTEK

- 1 kg biftek
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt

Bifteğe tuz ve baharatlar serpilir. Tavaya zeytinyağı konur, renk alacak kadar kızartılır. Sonra biftekler düdüklüye aktarılır. Üstüne süt konur ve kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirilir.