



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜŞES BİFTEĞİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 büyük biftek (takriben 1/2 kilo),
30 gram sadeyağ,
100 gram parmesan peyniri
1 çorba kaşığı un,
1 limon,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1/2 kilo patates,
1/2 demet maydanoz.

Yapımı: Bifteklerin fazla ince olmamasına dikkat edilmelidir.

Bifteklerin yağlı kısımlarını keskin bir bıçakla kesip attıktan sonra her iki tarafını tuzlayıp biberleyin. Genişçe bir tavaya sadeyağla 4 kaşık zeytinyağını koyup tavayı ateşe oturtun.

Tavadaki yağ kızınca bifteklerin sadece bir taraflarını unlayarak yağın içine koyun. Yalnız etleri koyarken önce unsuz taraflarının tavaya gelmesine dikkat edin. Etleri on dakika bu şekilde kızarttıktan sonra bir maşa yardımıyla öbür yüzlerini çevirerek bu yanlarını da kızartın. Bifteklerin her iki tarafı da kızardıktan sonra ateşi kısın.

Parmesan peynirini dikdörtgen biçiminde dilim dilim keserek bifteklerin üzerine birer tane koyun. Limonun kabuğunu beyaz kısımlarıyla birlikte soyarak yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Sonra bu limon dilimlerinden ikişer tane peynir dilimlerinin üzerine yerleştirin.

Limon dilimlerinin yerleştirilmesi sona erince tavayı olduğu gibi önceden ısıtılmış olan fırına sürün ve beş dakika orada tutun.

Tavayı fırından çıkartınca bir spatulanın veya pay küreğinin yardımıyla biftekleri tavadan bozulmadan alarak servis tabağına dizin. Tavada kalan yağı da tabağın kenarından içine dökün.

Beri yanda patatesleri haşlıyarak kabuk. tarım soyun, yuvarlak dilimler halinde kesin, sonra kızgın yağda bir - iki dakika gratine edip sıcak bir yerde tutulan ser. vis tabağındaki bifteklerin yanına dizin. Bifteklerin üzerine ayıklanmış, yıkanmış ve kıyılmış maydanozu serptikten sonra servis yapın.