



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI BİFTEK

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Dana biftek 4 adet
Yeşil ekşi elma 4 dilim
Kaşar peyniri 4 dilim
Sıvıyağ 1 tatlı kaşığı
Mayonez 4 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Kuru soğan 4 dilim
Karabiber 1 tatlı kaşığı

Bifteklerin üzerine tuz ve karabiber serpilir. Yağlanmış tepsiye yan yana yerleştirilir. Üzerlerine sırasıyla soğanlar, elmalar ve peynirler dizilir. Hepsinin üzerine de mayonez gezdirilir. Önceden ısıtılmış 200°C'lik fırında 20 dakika pişirilir.

