



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BİFTEK

500 gr dana biftek
50 ml balzamik sirke
2 orba kaşığı lime suyu
4 tatlı kaşığı taze kekik, doğranmış
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
4 adet elma, ikiye bölünmüş
65 gr İçim Taze Peynir

İki orba kaşığı sirke, lime suyu, kekik, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırın. Sostan 2 orba kaşığı ayırarak kenarda bekletin.

Dana bifteği sosa bulayın ve ağız kapanan bir poşete koyarak buzdolabında bir saat boyunca marine edin. Ayvaların üzerine balzamik sirke sürün.

Dana bifteği önceden ısıtılmış ızgarada her iki tarafını da 3'er dakikadan fazla olmayacak şekilde pişirin.

İzgaradan alın ve dinlenmeye bırakın. Kesik tarafları alta gelecek şekilde elmaları ızgaraya koyun. Yumuşayana ve hafif kahverengileşene kadar pişirin. Ters çevirin ve 2 dakika daha pişirin.

Yarım elma dilimlerini dört ayrı parçaya dilimleyin. Pişirmiş olduğunuz dana bifteği ince şeritler halinde kesin ve elma dilimleriyle birlikte servis tabağına yerleştirin.

Üzerine hazırlamış olduğunuz sosu gezdirin.

