



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞEN YATAĞINDA ROKFOR SOSLU DANA BİFTEK

<https://yemek.name>

- 1 demet fesleğen yaprağı (sapları ayıklanmış, ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (her biri dörde bölünmüş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 50 gram rokfor peyniri
- 200 ml krema
- 800 gram dana biftek (dövülmüş)
- Etin marinesi için:
  - 1/2 su bardağı süt
  - 1/4 su bardağı zeytinyağı
  - 1 soğanın suyu (rendelenerek süzölmüş)
  - 2 tatlı kaşığı karabiber
  - 1 tatlı kaşığı kekik

Soğan suyunu, sütü, zeytinyağını, karabiberi ve kekiği karıştırın. Biftekleri bu karışımda en az 4 saat bekletin. Kremanın içine rokfor peynirini ufalayın, karışımı ara ara karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra kıvamı hafifçe koyulaşana kadar, yaklaşık 10 dk kısık ateşte ara ara karıştırarak pişirin. Zeytinyağını bir tavaya koyun, içine iri parçalar halindeki sarımsakları koyun. Sarımsakları 3 dk soteledikten sonra alın, içine ince kıyılmış fesleğeni ekleyin ve 3 dk soteleyin. Marinat sosundan aldığınız biftekleri bir tavaya koyarak 10-15 dk pişirin. Tabağa önce sotelenmiş fesleğeni incecik bir katman halinde yayın, üzerine biftekleri koyun, üzerine de rokfor sosunu ekleyerek servis edin.

