



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BİFTEK

- 4 parça biftek
- 1 adet iri domates
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 su bardağı su
- 4 çorba kaşığı çiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Biftekler az yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine halka şeklinde doğranmış domates ve birkaç parçaya kesilmiş biber konur. Daha sonra salça, su, yağ, karabiber ve tuz karıştırılır. Etin üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.

[ML® Biftek Tava için tıklayın](#)