



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BİFTEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 3 Diş sarımsak
- 4 Adet kesilip dövülmüş, üzerine karabiberi ve tuzu ekilmiş biftek
- 2 Adet Domates
- 1 Çay Kaşığı kekik ve tuz
- 5 Kahve Fincanı rendelenmiş kaşar peyniri

Bir tavanın içine margarini koyun ve erittikten sonra biftekleri iyice kızartıp bir tabağın içine alın. Aynı tavanın içine ikiye kesilmiş olan sarımsakları atın. Ardından domateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyip tavaya ilave edin. Üzerine kekik ve tuzu serpip karıştırarak kavurun. 5 dk kavurduğunuz domatesleri bifteklerin üzerine hepsini kapatacak şekilde dökün. domateslerin üzerine rendelenmiş kaşar peynirini yayarak dökün ve 5 dk önceden ısıtılmış fırına biftekleri sürün. Kaşar peynirleri kızarana kadar pişirip fırından alın.