



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ BİFTEK

- 2 adet biftek
- 1 adet orta boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 iri boy domates
- 1 adet havuç
- 1 adet sivri biber
- 1 adet orta patates
- 50 gram tereyağı
- Kekik
- Karabiber
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay bardağı su

Biftekleri sıvı yağda hafifçe kızartın. İçine piyazlık doğradığınız soğanları ve ince kıydığınız sarımsakları ilave edin ve soğanlar pembeleşinceye kadar da soteleyin.

Patates ve domatesleri ve diğer sebzeleri küp küp doğrayın. Soğan ve sarımsaklarla sotelediğiniz biftekleri ayrı ayrı alüminyum folyoya alın ve hazırladığınız sebzeleri ekleyin. Suda erittiğiniz salçayı folyolara paylaşırın ve paketleyin. 200 derece fırında sebzeler hafif kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Folyoları açarak servis tabağına alın.

