



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOĞANLI BİFTEK

1 kg biftek
5 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber

Soğanlar yarım doğranır. Tavaya yağ konur soğanlar yumuşayana kadar kavrulur. Tuz, su, karabiber ve 1 kaşık eklenir karıştırılır bir tabağa aktarılır. Aynı yağda ince uzun doğranan biftekler renk alacak kadar çevrilir. Kalan un ve tuz eklenir ateşten alınır. Yağlanmış fırın kabına kavrulan soğanın yarısı konur. Üzerine biftekler yerleştirilir. Üzerine kalan soğan bırakılır. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir.
