



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRAVYERLİ SEFA BİFTEĞİ

16 parça (40 gramlık) dana but biftek veya bonfile
1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
2 çorba kaşığı tepeleme un
1 su bardağı kıyılmış domates sosu
4 dilim gravyer peyniri

Etləri iyice dövünüz. Tuzlayıp biberledikten sonra alt ve üstlerini hafif unlayınız.

Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız. Etləri tavanın aldığı kadar ilâve ediniz.

1,5'ar dakika etlerin alt ve üstlerini pişirip servis yapacağınız tabağa diziniz.

Tavanın içindeki yağı döküp yerine tereyağını koyunuz. Yağ kızarıncaya domatesi ilâve edip kaşıkla bir kere karıştırınız.

Servis tabağına 1 kişiye 4 parça olmak üzere 1'er santim arayla 4 kişi için dizip, üzerlerine 1'er kaşık olarak domateslerini koyunuz.

Her domatesin üzerine 1 dilim kâğıt gibi kesilmiş gravyer peyniri koyunuz.

Sonra fırında 2-3 dakika bekletip servis yapınız.