



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ BAKLALI BİFTEK

8 dilim biftek
2 adet patates
2 su bardağı iç bakla
2 çorba kaşığı limon suyu
1 adet soğan
Yeteri kadar su
4 dal dereotu
Tuz, karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup tuzlu suda haşlayın. Sonra dilimleyip önlü arkalı kızartın. Baklaları, limon suyu ve bütün soğan eklediğiniz suda haşlayın. Süzüp kıyılmış dereotu ile karıştırın. Biftekleri baharatla tatlandırıp kızartın. Biftekleri; patates ve iç bakla eşliğinde servis yapın.