



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BİFTEK

Malzeme

- 750 g biftek
- Harcı:
 - 300 g ıspanak
 - 1 adet kuru soğan
 - 3 diş sarımsak
 - 2 yemek kaşığı Sana Kase
 - 1 su bardağı rende kaşar
 - Muskat rendesi
 - Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

İspanakları haşlayıp, kıyınız.

Biftekleri şerit şerit doğrayınız.

Kuru soğanları piyazlık doğrayıp, sarımsakları kıyınız.

Kaşar peynirini rendeleyiniz.

Yayvan bir tencere de Sana Kase kızdırıp, içine etleri ilave edip, kavurunuz.

Etler renk alınca doğranmış kuru soğanları, kıyılmış sarımsakları, tuz ve karabiberi, kırmızı pul biberi, muskat rendesini koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

En son haşlanmış ve kıyılmış ıspanakları ekleyip, 10 dakika kavurunuz.

Bir cam fırın kabına pişirdiğiniz ıspanaklı etleri alıp, en son üzerine rende kaşar serpip önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında 20?25 dakika pişirip, sıcak olarak servis ediniz.