



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA BİFTEK BİN ADALAR SOS İLE

- 2 kalın dilim biftek
- 1 orta boy soğanın suyu
- yarım su bardağı süt
- 3 kaşık mayonez
- 1 paket Knorr Bin Adalar (Thousand Island) Sosu
- 1 tutam tuz ve karabiber
- 6 kaşık yoğurt

Kalın bir dilim bifteği, soğan suyu, tuz karabiber ve süt ile marine ediyoruz. aliminyum folyoya sararak bu şekilde dolapta en az 1 saat bekletiyoruz. Daha sonra suyunu havlu peçete yardımıyla iyice aldıktan sonra, ızgarada pişiriyoruz. Pişirme süresi sizin damak zevkinize kalmış. Ancak dilim kalın olacağı için ocağın altının kısık olmasına dikkat edin. Bifteği kısık ateşte ağır ağır pişirin. Yoksa dışı hızlıca yanar, içi çiğ kalır. Ve pişirirken ızgaranın kapağını mutlaka kapayın. Bifteğiniz istediğiniz şekilde piştikten sonra, küçük ayrı bir kaptaki Knorr Bin Adalar Salata Sosumuzu hazırlayalım. Ben paketin üzerinde yazandan daha fazla miktarda yoğurt kullanıyorum ve biftek için daha uygun bir lezzet elde ediyorum. Sosumuzu da hazırladıktan sonra, sıcak bifteğimizi sosa bana bana yiyoruz. İsterseniz yanına pirinç pilavı da ekleyebilirsiniz.