



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SIĞIR BİFTEĞİ

6 siğir bifteği (kalın kesilmiş)
1 çorba kaşığı rafine yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.

Biftekleri rafine yağla yağlayıp, üstlerine tuz ve biberi serpiniz. Biftekleri tel ızgara üstüne yerleştirip, ızgarayı fırına sürünüz. Bifteklerin bir yüzünü 2 dakika (iyi pişmiş istiyorsanız 4 dakika) ızgara ettikten sonra, tel ızgarayı fırından çıkararak biftekleri ters çeviriniz. Izzarayı yeniden fırına sürerek, bifteklerin öteki yüzlerini de 2 dakika (iyi pişmiş istiyorsanız 4 dakika) ızgara ettikten sonra, ızgarayı fırından çıkarıp, biftekleri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, kızarmış patates ya da domatesle servis ediniz.
