



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI BİFTEK OGRETEN

1/2 kg. Dana biftek
2 Orta boy kabak
1 Tatlı kaşığı tuz
Salçası için :
2 Çorba kaşığı un
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Su bardağı süt
1 Avuç kaşar peyniri rendesi

Biftekleri bir tavada yarım kızartınız. Kabağı uzunlamasına ikiye bölerek 1 su bardağı su ile pişiriniz. Beşamel salçasını hazırlayınız. Fırına girebilecek yuvarlak servis tabağına kabağı, kesik kısmı üste sapları ortaya gelecek şekilde yerleştiriniz. Aralarına birer parça biftek koyunuz. Üzerine beşamel salçası döküp, kaşar peyniri rendesi serpiniz. Yemekten yarım saat önce fırına koyarak üstlerini kızartınız.