



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAĞITTA BİFTEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

250 gr. dana biftek (yağları üzerinde)
1 demet maydanoz
Tuz

Biftekler, yağları üzerinde kalacak şekilde hafifçe dövülür. Yağlı kağıt üzerine yıkanmış sapsarı ile beraber maydanoz serilir ve kağıdı kaplaması sağlanır. Üzerine biftekler serilerek taş fırında 10 dk. pişirilerek sıcak servis edilir.