



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA BİFTEK

90 gr (6 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı (küçük parçalara doğranmış)
6 biftek (her biri en az 250'şer gramlık)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
2 orba kaşığı tane karabiber (hafifçe dövülmüş)
1/2 kg orta boy domates (ince dilimlenmiş)
1 ay kaşığı kurutulmuş fesleğen (istenirse)
250 gr mantar (temizlenmiş ve ince dilimlenmiş)
2 orba kaşığı taze maydanoz (kıyılmış)
6 ince dilim gravyer peyniri
2 orba kaşığı hardal

nce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız. 6 adet, 30 cm'lik alüminyum kğit keserek, bunları 2 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayınız.

Biftekleri sarımsak ve tuzla ovup, her birini dövülmüş karabibere bulayınız ve fazla biberini silkerek atınız.

Her bifteği ayrı bir alüminyum kğidin ortasına koyunuz; üstlerine domates dilimlerini dizip, fesleğenleri serpiniz (isteğe bağlı)

Mantarları domateslerin üstüne dizip üstlerine maydanozları serpiniz.

Domateslerin üstüne birer dilim gravyer peyniri koyup, üstlerine hardal sürünüz: en üste birer çorba kaşığı tereyağı yerleştiriniz. Alüminyum kğitlerin uçlarını biraraya getirerek biftekleri sarınız. Kğide sarılmış biftekleri bir fırın tepsisine dizip, fırında 30-40 dakika pişiriniz. Etleri fırından aldıktan sonra hemen servis ediniz.

Not: Bu yemek, kğidının içinde, yanında haşlanmış patates ve yeşil salata ile servis edilebilir.