



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA BİFTEK

- 1 kg biftek
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 adet domates
- 1 paket mantar
- 1 paket dilim çedar peynir
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım limon suyu
- 1 metre folyo

Sarımsak hafifçe dövölür. Tuz, karabiber ve sarımsak karıştırılarak herbir et bu karışımla hafifçe ovulur. Etler tek tek folyo kağıdına konulur. Herbirinin üzerine halka olarak dilimlenmiş domates, kekik, limonlu suda 1-2 taşım kaynatılıp suyu süzöldükten sonra ince kıyılmış mantar, birer dilim çedar ve fındık kadar tereyağı konulup herbir folyonun ağzı kapatılıp paket haline getirilerek 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirilir.