



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI BİFTEK

1 kg biftek,
2 yemek kaşığı zeytinyağı,
4 adet patates, haşlanmış ve ezilmiş,
1,5-2 su bardağı süt,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı karabiber,
150 gr dil peyniri

Bir tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı koyarak bifteklerin tek tek altını ve üstünü kızartın. Daha sonra tencerenin ağzını kapatıp biftekler bıraktıkları suyu çekip yumuşayana kadar pişirin. Bifteklerinizi fırın kabınıza yayın. Üzerlerine bir miktar tuz ve karabiber serpin. Etlerin üzerini folyo ile kapatıp kabınızı bir köşeye alın. Bu arada haşlayıp iyice ezdiğiniz patateslere bir yemek kaşığı tereyağını ocağın üstünde karıştırarak yedirin. Soğuk sütü azar azar ilave ederek -karıştırmaya devam ederek- pürenizi hazırlayıp tuzunu ilave edin. Püre eğer pütürlüyse blendırdan geçirin. Püreyi etlerin üzerini kapatacak şekilde yayın. 200C'lik fırına koyup pürenin üzeri hafif kuruyana kadar fırında tutun. (20-25 dak.) Dil peynirlerim tel tel ayırın ve pürenin üzerini tamamen kapatacak şekilde yayın, tekrar fırına verip eriyen peynirler hafif kızarmaya başlayana kadar pişirin. Börek gibi dilimleyerek servis yapın.