



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI BİFTEK

MALZEMELER

6 dilim biftek
5 domates
3 kare dilim kaşarpeynir
3 sivribiber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2-3 dal fesleğen
Tuz, karabiber
Marinat için:
2 çay bardağı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
4 diş sarımsak

YAPILIŞI

Sarımsakları soyup ince dilimleyin. Sirke, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve karabiberi bir kâseye alıp karıştırın. Biftekleri bu karışıma ilave edip üzerini alüminyum folyo ile kapatın ve buzdolabında 6-7 saat bekletin. Kaşarpeynirini üçgen dilimler halinde kesin. İki domatesi ince halkalar şeklinde dilimleyin. Kalan domatesleri soyup rendeleyin. Sivribiberlerin çekirdeklerini temizleyip uzunlamasına ince şeritler halinde kesin. Fesleğeni kıyın. Etleri marinatin içinden alıp teflon tavada arada bir çevirerek iki tarafını kızartın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip her birinin üzerine birer dilim domates ve kaşarpeyniri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 5-6 dakika pişirin. Etleri kızarttığınız tavaya sos için sıvıyağ, rendelenmiş domates, fesleğen ve 1 tutam tuz ve karabiber ilave edin. Koyu bir salça kıvamını alıncaya kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Etleri servis tabağına alın. Üzerini ince şeritler halinde kesilmiş sivribiberlerle süsleyin. Fesleğenli domatesli sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kaşarlı Biftek için tıklayın](#)