



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI DOMATESLİ PANE BİFTEK

4 adet ince dövülmüş biftek
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
1 çay bardağı süt
2 çay bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Domates sos:
5 adet domates
5-6 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı fesleğen
Tuz
Karabiber
Üzerine:
Rende kaşar peynir

Domates sos hazırlanışı: Küp doğranmış domatesleri ve ezilmiş sarımsakları sıvı yağda kavurun, baharatları ekleyerek bekletin.

Pane hazırlanışı: Un, tuz ve karabiberi karıştırın. Yumurta ve sütü birlikte çırpın. Biftekleri önce una sonra yumurtalı süte, son olarak da galeta ununa bulayın, kızartın. Kızaran panelleri domates sosuyla birlikte kaşar serperek servis yapın.