



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ SEBZELİ BİFTEK

Malzemeler:

300 gr. biftek
1 soğan
1 sarımsak
1 domates
1 sivribiber
1 kabak
1 havuç
1 kırmızıbiber
1 fincan konserve mantar
2 kaşık salça
Tuz ve sıvıyağ

Yapılışı:

Önce tüm sebzeler doğranır. Havuç ve kabak dışındaki tüm sebzeler yemeklik olarak doğranır. Havuç ve kabak ince olarak doğranır. Tavada soğan sarımsak ve mantarlar birlikte sotelenir. Mantarlar yeteri kadar sotelenince, geri kalan sebzeler de ilave edilir ve birlikte sotelenir. Sotelenme işi bitince, baharatları eklenir. Bu arada biftekler yağda arkalı önlü kızartılır. Kızaran biftekler fırın tepsisine dizilir. Üzerine sotelenen sebzeler yerleştirilir. Su ilave edilerek fırına verilir.