



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOVBOY BİFTEK

4-5 parça biftek
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet dolma biber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı su
1 avuç rende kaşar

1 çorba kaşığı yağ teflon tavaya konur. Bifteklerin iki yüzü kızartılır. Başka tencereye 2 çorba kaşığı yağ konur, ince kıyılmış soğan pembeleştirilir. Üzerine kızaran biftekler yerleştirilir. 1 çay bardağı sıcak su eklenir. Kapak kapatılır, 10-15 dakika pişirilir. Sonra kibrit çöpü şeklinde doğranmış biberler katılır. Tuz serpilir, yarım çay bardağı su eklenir. Tekrar kapak kapatılır, 40 dakika kadar pişirilir. Ateşten alınır, rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.