



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLÜ BİFTEK

4 parça biftek
1 adet patlıcan
1 adet kırmızı biber
1 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kekik

Patlıcan, biber ve patates ayrı ayrı alüminyum folyoya sarılır. 190 derece fırına konur, yaklaşık yarım saat pişirilir. Sonra kabukları soyulur. Biber ve patlıcan kıyılır. Patates de minik küp şeklinde doğranır. Bütün malzeme bir kaba konur. Üzerine yağ, kekik ve tuz konur, karıştırılır. Diğer yandan biftekler teflon tavada tereyağında kızartılır. Üzerine tuz ve karabiber serpilir. Bir servis tabağına biftek, yanına köz garnitür konarak servise sunulur.