



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZARELLA PEYNİRLİ BİFTEK

- 8 adet Banvit Kırmızı Dana Biftek (her biri yaklaşık 80-85 gr)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4 sap fesleğen (yapraklanmış)
- 200 gr mozzarella peyniri (4 dilim kesilmiş)
- 300 gr közlenmiş etli kırmızı biber (hazır veya közlenip yağda bekletilmiş, iri doğranmış)
- 50 gr siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış, iri doğranmış)
- 1 çorba kaşığı balsamik sirke

1 Zeytinyağını ısıtın. Etlerin her iki yüzünü, hızlı ateşte, hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. pişirin. Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatın ve yaklaşık 3-4 dak. daha pişirin.

2 Etlerin yarısını hafif yağlanmış fırın tepsinine yerleştirin. Üzerlerine sırasıyla fesleğen yapraklarının 2/3'lük kısmını paylaşın. Peynir dilimlerini koyun ve kalan etleri yerleştirin.

3 Etli kırmızı biber, siyah zeytin ve balsamik sirkeyi iyice karıştırıp, etlerin üzerine paylaşın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, peynirler eriyinceye kadar, yaklaşık 10-15 dak. ısıtın.

4 Kalan fesleğen yapraklarını ince ince kıyın. Etlerin üzerine serpererek servis yapın.

