



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAPOLİ USULÜ BİFTEK

400'er gr'lık 4 sığır bifteği (sokumdan kesilmiş)  
6 çorba kaşığı rafine yağ  
750 gr domates (kabuğu soyulmuş ve irice doğranmış)  
1 3/4 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı kurutulmuş fesleğen (istenirse)  
2 diş sarımsak (döğülmüş)  
125 gr yeşil zeytin (çekirdeği çıkarılıp dörde bölünmüş).

Rafine yağın yarısını orta boy bir tencerede orta ateşte ısıtınız. Domatesleri, 3/4 tatlı kaşığı tuzu, karabiberin yansını, kekiği, fesleğeni (istenirse), sarımsağı ve zeytinleri de katıp kapağını kapattıktan sonra, arada sırada karıştırarak sosu 15 dakika pişiriniz.

Etleri kurulayıp, kalan tuz ve karabiberle ovunuz.

Geri kalan rafine yağı geniş bir tavada orta ateşte iyice kızdırınız. Etleri katıp, hafif kahverengileşene kadar her iki taraflarını 2-3 dakika kızartınız.

Sosu bifteklerin üstüne döküp tavayı örterek 5 dakika daha pişirdikten sonra, hemen servis ediniz.