



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BİFTEK

600 gram ince dövülmüş biftek
1 adet soğan
5 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Kızartınca üzerine sürmek için 2 çorba kaşığı tereyağı
4 dilim pastırma
Ketçap, hardal

Etleri dövüp inceltin ve zeytinyağı, soğan suyu ve dövülmüş sarımsak içinde 1 saat dinlendirin. Bu, etin pişince hem lezzeti hem de yumuşaklığı için önemli olacaktır. Daha sonra baharatlarla harmanlayıp ızgarada iki yüzünü de kızartın. Sıcak etlerin üzerine pastırmaları ve tereyağını koyup biraz bekletin. Ekmekleri de ızgarada ısıtıp üzerine hardal, ketçabı sürüp ister domatesle ister marulla birlikte etleri üzerine koyarak sıcak olarak ikram edin.

