



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BİFTEK

4 dilim çok ince dövülmüş biftek
4 dilim pastırma
4 dilim dil peyniri
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 defne yaprağı
Tuz
Karabiber
Tarçın
Kekik

Etlerin üzerine tuz ve biber serpin, birer dilim pastırma ve peyniri üzerine yerleştirip açılmamaları için bir kurdanla tutturun. Yağsız tavada her yerini iyice kızartın. Diğer bir tavada salça, un, su ve tereyağını iki dakika pişirip sos yapın. İçine etleri, defne yaprağını ve baharatları katıp kısık ateşte 30 dakika pişirin. Sosuyla birlikte servis yapın.