



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPEE KELEBEK BİFTEK

<https://migros.com.tr>

- 1 adet domates
- 1,5 su bardağı kuskus
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- 1 paket kuzu biftek
- 1 yemek kaşığı salça

1. Domatesi rendeleyin.
2. Tencereye su koyun ve içine tuz, 1 buçuk su bardağı kuskus ilave edin, pişirin.
3. Başka bir tencerede tereyağını kavurun.
4. Üzerine rendelediğiniz domatesi ve salçayı ekleyin.
5. Kuskusları ekleyin. Pilav piştikten sonra, bir kalıp yardımıyla kelebek şekline getirin ve servis tabağına alın.
6. Etleri kemiklerinden ayırın ve pişirin.
7. Pişen etleri pilavın üzerine ilave edin. Kelebek bifteğiniz hazır bile!

