



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SOSLU BİFTEK

4 parça ince dövülmüş biftek
1 çorba kaşığı sıvı yağ
150 gr. fıstıklı salam
Tuz
Karabiber
Sosu için:
1/2 su bardağı otlu peynir
1 diş kıyılmış sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet taze soğan
1 çorba kaşığı un
1.5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Biftekleri tuzlayıp biberleyin ve kızartın. Sıvı yağda salamları kızartın. Sos için; soğan ve sarmısağı kavurun. Soğanlar kavrulunca unu da ekleyip rengi dönene kadar pişirin. Sürekli karıştırarak sütü ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Kıvamlı bir hal alınca ocaktan alın. Peyniri ekleyip karıştırın. Servis tabağına salamları ve biftekleri koyun. Otlu peynir sosunu ekleyerek servis yapın.