



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİFTEK

8 biftek
200 gr. gravyer veya kaşar peyniri
2 kaşık tereyağı veya margarin
1 soğan
Tuz
Karabiber

- 1- Soğan rendelenir. Suyu alınıp tuz ve karabiber atılır. Etler batırılıp ağız kapalı olarak bir gece buzdolabında dinlendirilir.
- 2- Peynir ve yağ bir tencereye konur. Kaynar su bulunan başka bir kabın üzerinde veya çok hafif ateşte eritilir.
- 3- Biftekler alevsiz kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir. Kurumaması için önce bir yüzleri sonra öteki tarafları pişirilir.
- 4- Sıcak sıcak üzerine erimiş peynir dökülür.

Not: Yanına garnitür olarak sebze soteleri, patates tava ve pilav da konabilir.