



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİFTEK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

8 adet Biftek
1 adet soğan
200 gr. Dil peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Soğan doğranır. Bifteklerin aralarına serpilip kapalı olarak 4-5 saat buzdolabında marine edilir. Bir tencereye konan peynir ve yağ çok hafif ateşte ara sıra karıştırılarak eritilir. Bifteklerin üzerindeki soğanlar ayrı ayrı baharatlanır. Sıvı yağ ile yağlanır. Izgarada iki taraflı pişirilir. Üzerine eşit miktarda sıcak erimiş peynir konur. Salamandrada üzeri kızartılır. Pilav ve sebze soteleri ile servis yapılır.

