



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İTALYAN YAHNİSİ

2 adet küçük boy soğan, doğranmış
2 diş sarımsak, doğranmış
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
300 gr dana eti
25 gr İçim Beyaz Peynir
500 gr domates
1 tatlı kaşığı doğranmış taze biberiye

Geniş bir tencerede soğan ve sarımsağı zeytinyağında biraz bekletin. Altını açarak 7 dakika renkleri dönene kadar soteleyin.

Etləri sotelik 3'er cm'lik dilimler halinde doğrayın. Biber, domates ve biberiyeyle birlikte kaynayana kadar pişirin. Altını kısın.

Elinizle parçaladığınız İçim Beyaz Peyniri üzerine ilave edin. Et iyice pişene kadar yaklaşık bir 10 dakika daha pişirin.

Patates püresi ile servis edin.

