



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PÜRELİ BİFTEK

1 parça biftek
15-20 adet brüksellahanası
1 adet domates
Tuz, kekik
Püre için:
3 adet patates
1 su bardağı sıcak süt
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
Tuz, karabiber

Patatesleri haşlayın. Brüksel lahanalarını suyla 5-6 dakika haşlayın. Bifteği yağsız tavada pişirin. Üzerine tuz ve kekik serpin. Patatesleri ezin, üzerine sütü gezdirin. Tereyağını, kaşar peynirini, tuzu ve karabiberi ilave edip, karıştırın. Servis tabağına bifteği yerleştirin, üzerine püreyi koyun. Brüksel lahanası ve domatesle servis yapın.