



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KEKİKLİ ET

Elif Korkmazel

- 2 parça dövülmüş biftek
- 3 adet patates
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı kekik
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Eti bir kabın içine koyup üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekiği koyup 10 dakika dinlendirin. Bu arada patatesleri soyup irice doğrayın. Patatesleri haşlayın, süzün ve içine tereyağı tuz, karabiber süt katıp püre yapın. Pürenin içine rendelenmiş kaşar peyniri eklerseniz daha da lezzetli olacaktır. Dinlenen eti tavada 2 yüzünü 4' er dakika pişirip püre ile beraber sıcak servis yapın.
