



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABANA STEAK

1 kişilik
1 tatlı kaşığı margarin
200 gr dana biftek
1 çorba kaşığı soya sosu
Sosu için:
4 dilim ince doğranmış jambon
1 adet yeşil biber
10 adet mantar
1/2 adet soğan
3 çorba kaşığı acı sos
Yeterli miktarda kaşar rendesi

Dana bonfilyeyi yağda kızartın. İki tarafın rengi de koyulaşınca soya sosunu ekleyin. Servis tabağına yerleştirin. Jambonları ve mantarları ince ince doğrayın. 1 tatlı kaşığı yağda kavurun. İçine ince kıyılmış soğan ve doğranmış yeşil biberi de ekleyin ve biraz daha kavurun. Domates suyu ve acı biber sosunu da ekleyin. 2-3 dakika kaynattıktan sonra sosu etin üzerine dökün. Eti üzerini kapatacak şekilde kaşar peyniri rendesi serpin.