



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI PEYNİRLİ BİFTEK

Elif Korkmazel

4 parça ince dövülmüş biftek

Tuz

1 çorba kaşığı sıvı yağ

Karabiber

150 gram dilimlenmiş salam

Sosu için:

1/2 su bardağı doğranmış otlu peynir

1 diş kıyılmış sarımsak

1 çorba kaşığı tepelene tereyağı

2 adet taze soğan

1 çorba kaşığı un

1.5 su bardağı süt

Tuz

Karabiber

Biftekleri tuzlayıp kızartın. Salamları sıvı yağda kızartın. Sarmisakları tereyağında çevirin, soğanları ekleyin. Soğanlar kavrulunca unu da ekleyip rengi dönene kadar kavurun. Sürekli karıştırarak sütü ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Kıvamlı bir hal alınca ocaktan alın. Peyniri ekleyip karıştırın. Servis tabağına önce salamları yerleştirin. Üzerine jülyen doğradığınız biftekleri ve peynir sosunu ekleyin.