



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI BİFTEK

1 kg. biftek
2 adet soğan
1 kaşık tereyağı
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
4 bardak su
Zeytinyağı

Biftekleri zeytinyağı içinde pembeleşinceye kadar her iki taraflarını kızartın. Sonra bunları başka bir tepsi içine alın. İki adet soğanı bir kaşık tereyağı içinde iyice kavurun. Domates salçasını da biraz sulandınp buna katın. Sonra bunu tepsideki bifteklerin üzerine dökün. Tuz, biber ve suyunu da katarak hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sonra servis yapın.