



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BİFTEK

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Çorba Kaşığı Süt Kreması
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 su bardağı galeta unu
2 Çorba Kaşığı Nişasta
2 Yumurta Sarısı
12 Büyük Patates
6 Dilim Pastırma
Tuz, karabiber
900 gr Dana Fileto
500 gr Havuç

Patatesleri yıkayıp soyun. 2mm aralıklarla dilimleyin. Patates bir yelpaze görünümünü almalı. Her dana fileto parçasının etrafına bir dilim pastırma sarın. Yağı kızdırıp filetoları kızartın. Havuçları temizleyip haşlayın. Püre haline getirin. Yumurta sarısı, süt kreması, nişasta ve galeta ununu katıştırın. 1 kahve fincanı margarini bir tavada eritin. Eritilmiş margarini patateslerin üzerine sürün. Patatesleri bir tepsiye yerleştirip 200 dereceye ayarlanmış fırında 70 dakika pişiririn. Bir fırın tepsinin yarısını yağlayın. Havuç püresini bir sıkma torbasının içine doldurup tepsinin yarısına sıkın. Filetoların üzerine kalan margarini sürüp diğer yarısına yerleştirin. Fırına verip 12 dak. pişirdikten sonra sebzeli bifteği servis tabaklarına alın.