



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KREMALİ BİFTEK

MALZEMELER

Yarım kilo biftek

1 adet patates

1 adet havuç

4 çorba kasığı bezelye

YAPILIŞ TARİFİ

Patates ve havucu küp küp doğrayın. Doğranmış sebzeleri ve bezelyeleri bir tencerede 10-15 dakika haşlayın. Fırın tepsisini yağlayın ve biftekleri dizin. Bifteklerin üzerine haşlanmış sebzeleri pay edin. Sebzelerin üzerine 1 su bardağı Pinar Sivi Krem Santı- Süt Kreması'ni yayın ve tepsiyi fırına sürün. 250 derecede fırında 35 dakika pişirin. Biftekleri fırından çıkarır çıkarmaz üzerine kalan 1 su bardağı Pinar Sivi Krem Santı- Süt Kremasını pay edin. Sıcak servis yapın.
