



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI BİFTEK

Malzemeler:

200 gram soğan

500 gram biftek

2 adet yeşil biber

2 adet sarı dolmalık biber

2 adet kırmızı dolmalık biber

6 yemek kaşığı sıvı yağ

Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Biftekleri sıvı yağı kızdırdığınız büyük bir tavaya alıp her iki tarafını da kızartın. Eti tavadan çıkarın. Soğanları soyun. Yarıya bölüp dilimleyin. Dolmalık biberleri dörde bölün. Sap ve çekirdek kısımlarını çıkarıp dilimleyin. Eti pişirdiğiniz aynı yağda sebzeleri 4-5 dakika kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Biftekleri de ekleyerek kavurun. Servis tabağına bir sıra biftek, bir sıra sebze olarak malzeme bitene kadar aynı işlemi yapıp, üst üste yerleştirin. Yeşillikle süsleyerek servis yapın.
