



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU FLETO

750 gram bifteklik et
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet biber
1 kaşık salça
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz
Biber

Bifteklik eti iyice dövüp inceltin ve az sıvı yağ, az tuzla etleri karıştırıp bir teflon tavada pişirin. Pişen etleri uzun ince fletto doğrayıp bir kaba koyun. Başka bir kapta soğanları yağda kavurun. Domatesi soyup doğrayın ve katın, biberi de doğrayıp kattıktan sonra biraz daha kavurun. Salçayı ilave edip tuzunu ve biberini koyun. Bir taşım kaynatıp fletto etlerin üstüne sosu dökün ve sıcak sıcak servis yapın.