



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SÜT BASTILI BİFTEK

750 gr dana biftek  
1 adet soğan  
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tuz

Biftek dövülerek inceltir. Çukur bir tabağa ilk sıra biftek dizilir. Üzerine rendelenmiş biraz soğan konur, biftek sıralanır, soğan ve biftek tekrar üst üste konur. Üzerine sıvıyağ ve süt gezdirilir. Üzeri bir streç filmle sıkıca kapatılır. Buzdolabına konur, en az bir gece dinlendirilir. Sonra tava ateşe konur, tamamen ısınınca biftekler yerleştirilir, bir yüzü kızarıncaya diğer yüzü de kızartılır ve tuz serpilir.

---