



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SÜT DANA, FİLETO VE BİFTEK

Siniri alınmış yarım parmak uzunluğunda parçalara kestirilir, bir parmak kalınlığında döğülür. Tuz ve yağda iki gün beklettikten sonra ızgarada pişirilir. Ateşte fazla bırakıp suyunu kaçırmamalıdır. Arzu edildiği takdirde bir kap içinde tuzsuz tereyağla fazla ateşte tutmadan pişirilir. Biftek filetonun aynıdır, filetoya göre daha sertçedir.

---