



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE BİFTEK

Malzemeler:

6 adet ince dövölmüş biftek
2 orba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
4 adet domates
5-6 adet sivribiber
Tuz
5-6 tane karabiber
1 tatlı kaşığı biberiye
1 kahve fincanı sıcak su

Hazırlanışı:

Bir orba kaşığı tereyağını tavada eritin, bifteklerin her iki tarafını hafifçe kızarttıktan sonra tepsiye dizin. Bir tencereye 1 çorba kaşığı tereyağını koyun, iri doğranmış kuru soğan ve iri doğranmış yeşil biberleri ekleyip kısık ateşte soğan pembeleşinceye kadar kavurun. Kabukları soyulup küp küp doğranmış domatesleri ilave edin. Domatesler suyunu çekene kadar pişirin, tuz ve karabiberini ekleyip karıştırın. Hazırladığınız domatesli sosu tepsiye dizdiğiniz bifteklerin üzerine dökün, üzerine