



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI BİFTEK

4 adet biftek
1 adet yufka
yarım kahve fincanı ayçiçek yağı
yarım kahve fincanı süt
4 dilim kaşar peyniri
1 adet domates
1 adet biber
4 adet kürdan
tuz

Biftekleri yağsız tavada arkası ve önünü kızartın. Yufkaları 4 parmak eninde uzun şeritler halinde dörde bölün. Sıvıyağ ile sütü karıştırıp, tuzu ilave edin. Her şeridin üzerine fırçayla sürün. Az pişmiş bifteği yufkaya sarın. Üzerine 1 dilim kaşar peyniri, ince dilimlenmiş domates ve biber koyun. Kürdanla tuturun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yufkalar pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.