



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİN VE KEÇİ PEYNİRİ SOSLU BİFTEK

Malzeme:

100 gr siyah ve karışık zeytin

1 diş sarımsak

5 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

1 adet limon

4 parça fileto biftek

150 gr keçi peyniri

Yarım demet roka

Sos için ufak bir tencereye zeytinleri, kıyılmış sarımsağı, 4 çorba kaşığı zeytinyağını aktarın. Kalan yağı bifteklerin üzerine sürün. Biftekleri ısınmış tavada her iki tarafı iyice kızarana dek pişirin. Zeytinli sosa ufalanmış keçi peyniri ile 1 limonun suyunu ilave edip karıştırın. Biftekleri servis tabağına alıp üzerine zeytinli karışımdan dökün. Servis yapmadan önce tabağı roka yaprakları ve taze çekilmiş karabiber ile süsleyin. Servis yapın.