



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذيق المتواضع من وصفات الأكل

شريحة لحم محنك Kaşarlı Biftek



٥٠٠ غرام شريحة لحم
٢ ملعقة حساء زيت س
٢٥٠ غرام جبن محنك
١ عدد بصل جاف متوب
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة حلو فلفل أس
١ ملعقة حساء زيت ال

- # أولا يحضر التربة لأجل ذلك يسطح البصل ويوضع عليها زيت الزيتون والملح والفلفل الأسود ويخلط ويوضع علىخلط ويغلق الغطاء وينتظر في الثلاجة ١ ليلة
- # وبعدها يطبخ اللحم المنتظر في مقلاة تفلون أو في آلة كهربائي
- # يوضع في هذا الحال جبن محنك والزيت في وعاء مقاوم ويوضع وفي قدر يوجد ماء , على حرارة المتوسطة ويصهر الجبن محنك
- # عندما تقدم يسكب جبن محنك مصهر على شرائح اللحم حسب الرغبة تقدم للخدمة مع البطاطس
- ملاحظة : يمكن طهي اللحم دون لائق ولاكن تصبح اللحم غامط في هذا الحال