



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kaşarlı Biftək

Kaşarlı Bifte



500 qr. biftək
2 Çorba qaşığı duru yağ
250 qr. kaşar pendiri
1 Ədəd orta boy baş soğan
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Yemək qaşığı zeytunyağı

Əvvəlcə təbiiyə hazırlanır. bunun üçün; soğan rəndələnir, üzəri zeytunyağı, duz qara bibər qatılır, qarışdırılır. Bu qarışıma biftəklər batırılır, qapağı olaraq soyuducuda 1 gecə gözlədir.
Dincələn ətə az yağlı tavada da izqarada bişirilir.
Bu arada rəndələnmiş kaşar və yağ istiyyə dayanıqlı bir qaba qoyulur, bu qabda, içi su dolu olan başqa bir qazana yerləşdirilir və orta atəşli ocağa oturtulur. Bu şəkildə kaşar əriyərək axıcı hala gətizdirilir.
Xidmət ediləcəyivaxtda isti biftəklərin üzərinə, isti ərimiş kaşar pendiri gəzdirilir. İstəyə görə; kartof püresi bərabərliyində xidmət olunur.

Not: Ət, təbiiyyə yatırılmadan da bişirilə bilər, ancaq o zaman ət bir az sərt ola bilər.