



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Бифштекс с Сыром

Kaşarlı Biftek



500 гр.бифштекса  
2 стол.ложки раст.масла  
250 гр.сыра  
1 средняя луковица  
Пол чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца  
1 стол.ложка оливк.масла

- # Прежде всего готовится соус. Для этого, перемешать тёртый на тёрке лук, оливк.масло,соль,перец. Окунуть бифштексы в соус, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 ночь.
- # Поджарить с небольшим количеством масла на тефлоновой сковоротке или электрич.жаровне.
- # Тёртый сыр и масло положить в посуду и разместить в кастрюле с водой, поставить на средний огонь, таким образом сыр должен растаять.
- # Полить на бифштесы горячего сыра и подавать к столу с картофельн.пюре или с любым гарниром, по желанию.

Мясо можно приготовить и без соуса, но тогда бифштесы могут получиться твёрдыми.