



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

KAŐARLI BİFTEK



500 Gr. biftek
2  orba kaőıęı sıvıyağ
250 Gr. kaőar peyniri
1 Adet orta boy kuru soęan
1 Tatlı kaőıęı tuz
1 Tatlı kaőıęı karabiber
1  orba kaőıęı zeytinyağı

Öncelikle terbiye hazırlanır. Bunun için; soğan rendelenir, üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber katılır, karıőtırılır. Bu karıőıma biftekler batırılır, kapağı kapalı olarak buzdolabında 1 gece bekletilir.
Dinlenen etler az yağlı teflon tavada ya da elektrik ızgarasında piőirilir.
Bu arada rendelenmiő kaőar ve yağ ısıya dayanıklı bir kaba konur, bu kapta, içi su dolu olan baőka bir tencereye yerleőtirilir ve orta ateőtli ocağa oturtturulur. Bu őekilde kaőar eriyerek akıcı hale gelir.
Servis yapılacağı sırada sıcak bifteklerin üzerine, sıcak erimiő kaőar peyniri gezdirilir.
İsteęe göre; patates püresi eőtlięinde servise sunulur.

Not: Et, terbiyeye yatırılmadan da piőirilebilir, ancak o zaman et biraz daha sert olabilir.