KAŞARLI BİFTEK

500 Gr. biftek
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
250 Gr. kaşar peyniri
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Çorba kaşığı zeytinyağı

Öncelikle terbiye hazırlanır. Bunun için; soğan rendelenir, üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber katılır, karıştırılır. Bu karışıma biftekler batırılır, kapağı kapalı olarak buzdolabında 1 gece bekletilir.
Dinlenen etler az yağlı teflon tavada ya da elektrik ızgarasında pişirilir.
Bu arada rendelenmiş kaşar ve yağ ısıya dayanıklı bir kaba konur, bu kapta, içi su dolu olan başka bir tencereye yerleştirilir ve orta ateşli ocağa oturtturulur. Bu şekilde kaşar eriyerek akıcı hale gelir.
Servis yapılacağı sırada sıcak bifteklerin üzerine, sıcak erimiş kaşar peyniri gezdirilir.
İsteğe göre; patates püresi eşliğinde servise sunulur.

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