



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE ÜZÜMLİ DANA BİFTEĞİ SARMASI

8 dana bifteği
4 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 çorba kaşığı badem (kabukları soyulup kıyılmış)
2 çorba kaşığı kuru üzüm
2 çorba kaşığı kaşar (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı çekilmiş, tane karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 su bardağı et suyu

Biftekleri bir tahtanın üstüne koyunuz.

Maydanoz, badem, üzüm, kaşar peyniri, tuz ve biberi küçük bir kâsede karıştırıp, her bifteğin ortasına bu karışımdan birer kaşık koyunuz. Biftekleri sararak, ipe bağlayınız.

Büyük, bir tavada yağı iyice ısıtınız. Biftek sarmalarını tavaya koyup, her yanını iyice kızartınız. Et suyunu da ekleyip, hafif ateşte 20 dakika kaynatınız.

Sarmaları bir delikli kepçeyle tavadan alıp iplerini çözünüz ve pilavın üstünde, kendi sosuyla birlikte servis ediniz.