



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİFTEK SARMA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
0,5 Çay Bardağı sıvıyağ
4 Adet Domates
2 Diş kıyılmış sarımsak
2 Adet sivri biber
4 Parça ince dövülmüş biftek
1 Çay Bardağı sıcak su
2 Diş sarımsak
4 Dal İNCE KİYİLMİŞ MAYDONOZ
1 Çay Bardağı ince dövülmüş ceviz içi

Öncelikle sosu hazırlayın. Bunun için domatesleri iki parmak kalınlığında halka halinde doğrayın.margarini tavaya alın. Üzerine domates, kıyılmış sarımsak ve tuz ekleyip pişmeye bırakın. Domates kabukları yumuşayınca, kabukları tavadan çıkarın. Çatalla ezip sos kıvamına getirin. Birkaç dakika sonra ocaktan alın ve sosu başka bir kaba aktarın. Biftekleri tuz ve karabiberle tatlandırın. Ayrı bir kapta ceviz, sarımsak ve maydanozu karıştırın. Hazırladığınız harcı bifteklerin içine koyup rulo şeklinde sarın. Açılmasını önlemek için kürdanla tutturun. Sosu pişirdiğiniz tavaya, 3 çorba kaşığı sıvıyağ ekleyin. Biftekleri ve biberi tavaya alıp kızartın. Üzerine domates sosu ve sıcak suyu ekleyin. Kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirip, ocaktan alın.