



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI PATLICANLI BİFTEK

600 gram biftek
4 çorba kaşığı antepfıstığı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet közlenmiş patlıcan
100 gram taze kaşar peyniri
1 çay bardağı süt
3 diş sarımsak
2 adet patates

İnce dövülmüş etleri 3 parmak enine şeritlere ayırın. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Ortasına fıstıkları paylaşdırıp rulo yapın. İple ya da kurdanla bağlayın. Tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra fırın kabına alıp 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Bu arada közlenmiş patlıcanların içine sıcak sütü ekleyip iyice çırpın. Kaşar peyniri ve sarımsağı da rendeleyip içine alın. Gerekirse ocak üzerinde sıcak tutmak için 5 dakika kadar pişirin. Servis yaparken patlıcanın üzerine pişen fıstıklı etleri dizip yanına isterseniz pilav ya da kızarmış patatesle süsleyip servis yapın.