



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEK DOLMASI

12 Biftek
2 Orta boy soğan
2 Çorba kaşığı kuş üzümü
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
1/2 Çorba kaşığı salça
1 Su bardağı pirinç
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1/2 Çay kaşığı karabiber
24 Kürdan

İnce kıyılmış soğan, fıstık ve yağı tencereye koyup hafif hararetli ısıda 4-5 dakika karıştırınız. 1 su bardağı sıcak su koyup kaynatınız. Salça, üzüm, pirinç ve tuzu ilave edip 10 dakika pişiriniz.

Bifteği döverek inceltiniz. Geniş kenarına hazırlanan içten koyup, rulo yapınız. Açılmaması için 2 ucundan kürdanları batırınız.

Tencereye dizip, tuz ve karabiber serpiniz. Üzerine 3 su bardağı kaynar su dökerek hafif hararetli ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz. Kürdanları çıkararak servis tabağına yerleştiriniz. Etrafını zevke göre sebze garnitürü ile süsleyiniz.