



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEK DOLMA

Ümit Usta

6 adet biftek
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı çamfıstığı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 adet kuru soğan
6 sap dereotu
50 gram margarin
Yeterince tuz, karabiber, yenibahar ve tarçın
Kızartmak için:
Un, yumurta, galeta unu ve sıvıyağ

Pirinçleri ayıkladıktan sonra, el dayanabilecek kadar sıcak suda 1 çorba kaşığı tuz ile ıslatalım.
İnce kıydığımız kuru soğanı, çamfıstığı ile birlikte margarin yağının içinde pembeleşinceye kadar kavuralım.
Pirinçleri 3-4 su yıkadıktan sonra, suyunu süzüp tencereye ilave edelim.
Pirinçler tane tane oluncaya kadar kavuralım.
Şişmesi için ılık suda ıslattığımız kuşüzümlerini süzüp pirinçlere ilave edelim.
Yeterince baharatlarını ve üzerine bir parmak çıkacak kadar sıcak et suyunu koyup ağzı kapalı olarak orta ısıda pişirelim.
Pirinçler suyunu çektiği zaman, ince kıydığımız dereotlarını pilavın üstüne serpip ocağı söndürelim.
10 dakika daha demlendirdikten sonra, hazırladığımız iç pilavı harmanlayalım.
İnce dövdüğümüz bifteklerin içine, 2 çorba kaşığı kadar hazırladığımız iç pilavdan koyup kalın sigara böreği gibi saralım.
Önce una, sonra çırtığımız yumurtaya, en sonunda da galeta ununa buladığımız biftekleri elimizle şekillendirip galeta unlarının iyice yapışmasını sağlayalım.
Bol sıvıyağda çevirerek kızartıp sıcak sıcak servis yapalım.