



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KLASİK RULO BİFTEK

<https://www.kotanyi.com>

4 kişilik  
4 pirzola, herbiri 120 g  
Kotányi tuzu ve karabiberi  
2 havuç  
100 g pastırma  
2 soğan  
6 yemek kaşığı bitkisel yağ  
1 yemek kaşığı tarhun otu hardalı  
100 g küp sebze kökü  
1 kabaca küp şeklinde doğranmış soğan  
2 kekik dalı  
1/2 L et suyu  
1 çay kaşığı erimiş mısır nişastası  
Süsleme için kekik dalı

Tuz ve karabiber karışımı içerisinde eti kaplayınız. Havuçları soyun ve dilim şeklinde doğrayın. Pastırmaları şerit şeklinde dilimleyin. Havuc ve pastırmaları beyazlatın daha sonra tatlı turşuları doğrayın. Soğan küplerini 2 yemek kaşığı ile soteleyin. Soğumasını bekleyin ve hardalla karıştırın. Pirzolanın üzerine havuç, pastırma ve turşuları koyunuz. Rulo haline getirin ve sonlarını kürdan ile tutturun. Tuz ve karabiber ile baharatlayın. Rulolar gevşediğinde suyunu ve kürdanı alınız. Yağı tavada ısıtın ve ruloları kızartın. Doğranmış sebze köklerini, soğanları ve kekik ekleyerek soteleyin. Kapağı açık şekilde 50 dk. Su ile mısır nişastasını kalınlaştırın ve lezzetlendirin. Elek üzerinden geçirin. Yemeğin suyu ve kekik parçacıklarını garnitür olarak kullanın.