MİKRODALGADA DANA BİFTEK

Malzeme:
Dolgu malzemesi için :
1 adet havuç
1 adet biber
100 gr bezelye
3 adet haşlanmış yumurta
Dana biftek için :
3 adet yumurta
100 gr rendelenmiş peynir
100 gr ekmek içi
1 tutam keklikotu
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pişirme için :
1 adet pişirme torbası
Çeşitli garnitüre sebzeler
150 ml su

Bir parça dana bifteğini iyice ezdikten sonra üzerine tuz ve biber ekleyerek terbiyeleyin. Etin üzerine, keklikotu, sarımsak ve kıyılmış maydanoz üzerinde kara biber serpiştirin. Bir kap içine yumurta, rendelenmiş peynir ve ekmek kırıntılarını koyarak karıştırınız. Hazırladığınız karışımı arzunuza göre etin üzerine dağıtın. Sopa şeklinde kesilmiş havuçları, ayrı bir yerde haşlanmış yumurtayı ve bezelyeleri etin üzerine düzgünce yerleştirin. Tuzunu da ekledikten sonra eti içindeki malzemeleri dağıtmadan güzelce rulo haline getirin. Stretchfilm ile sardıktan sonra iple bağlayın ve hava alması için bıçakla üzerine ufak delikler açın. İyice yıkanmış garnitur sebzeler ile rulo halindeki eti pişirme torbasına koyun ve fırına verin. 10 dk tam güçle pişirdikten sonra kalnan 20 – 30 dakika daha düşük ısıda pişiriniz. Dilimleyerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:48823 • adı:Mikrodalgada Dana Biftek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:42