



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAZILI BİFTEK SARMASI

4 adet büyük pazı yaprağı
4 adet ince dövülmüş biftek
1/2 soğan
2 adet domates
30 gr. dil peyniri
1 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Kekik

Pazı yapraklarını yıkayıp kaynamış suda yaklaşık bir dakika bekletip çıkarın. İnce dövülmüş eti yaprağın üzerine koyun. Etin ortasına piyazlık doğranmış bir parça soğan ve küçük bir dilim dil peyniri koyup sarın ve tencereye dizin. Üzerine rendelenmiş domates, margarin, su ve baharatları ekleyip pişirin.