



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

PIRASALI BİFTEK SARMASI

1 kg ince dövülmüş biftek
Yarım kg pırasa
1 adet soğan
1 adet havuç
2 yemek kaşığı salça
2 adet sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
3 yemek kaşığı margarin

Yağda ince doğranan soğanlar kavrulur. İnce doğranan sarımsaklar ve salça eklenir. Yıkanan ve ince doğranan pırasalar ve havuç eklenir. En son baharatlar eklenir, 15 dakika pişirilir. İç harç soğutulur. Dövülmüş biftek etlerinin arasına iç harç koyulur, sarılır. Fırın kabına koyulur, 175 derece ısıtılan fırında 35 dakika pişirilir.