



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROMANYA USULÜ SIĞIR SALBOCCA

3 yemek kaşığı margarin
6 sığır pirzola
200 gr domates
3 su bardağı elma sirkesi
3 çay kaşığı kekik
Yeteri kadar tuz

Etleri streç film arasına koyup, et dövücü ile çok ince olacak şekilde dövün. 200 derece fırında pirzoları pişirin. Geniş bir kızartma tavasında margarini eritin. Rendelenmiş domatesleri pişirin. Kekiği ekleyip iyice kavurun. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Soğuyan domatesleri elma sirkesi karıştırın. Pişen pirzoları sirkeli domates sosuyla karıştırıp servis yapın. Hazır olan salboccaları sıcak servis yapın.