



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PEYNİRLİ BİFTEK SARMA

8 dilim inceltilmiş biftek
2 adet kırmızı salçalık biber
Yarım demet maydanoz
200 gr lor peyniri (veya tercih ettiğiniz başka bir peynir)
2 çorba kaşığı domates püresi
25 gr tereyağı

Biberleri közleyip soyun. Maydanozu yıkayıp yapraklarını kıyın. Biberleri incecik doğrayın. Lor peynirini bir kaba alıp kıyılmış maydanoz ve doğranmış biberlerle karıştırın. Tuz ve karabiber ilave edin. Hepsini birlikte karıştırın. Bifteklerin her birini alüminyum folyo parçalarının üzerine açın. Ortalarına peynirli biberli karışımı paylaştırıp etleri rulo yapın. Folyoya sıkıca sarıp kapatın ve fırın kabına dizin. Üzerine 2 su bardağı kadar su ilave edip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pisirin. Tereyağını bir sos tavasında eritip domates püresini ekleyin. Yarım bardak sıcak su ile sos kıvamını alana kadar pirisirin. Tuz, karabiber ilave edip ocaktan alın. Biftek sarmaları folyolardan çıkarıp servis tabağına alın. Domates sosu süsleyin.