



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PEYNİRLİ BİFTEK SARMASI

8 dilim inceltilmiş biftek
2 adet kırmızı salçalık biber
200 gr lor peyniri
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı domates püresi
25 gr tereyağı
Tuz
Karabiber

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 20x20 cm ebadında 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 pişirin.

Tereyağını bir sos tavasında eritip domates püresini ekleyin. Yarım bardak sıcak su ile sos kıvamını alana kadar pişirin. Tuz, karabiber ilave edip ocaktan alın. Biftek sarmaları folyolardan çıkarıp servis tabağına alın. Domates sosu ile birlikte servis yapın.

[ML® Biftek Sarması için tıklayın](#)