



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİFTEK ARASI SUCUK

Elif Korkmazel

2 orba kaşığı tereyağı
4 dilim ince dövölmüş antrikot
1'er çay kaşığı tuz ve karabiber
4 uzun dilim taze kaşar peyniri
6 dilim sucuk
2 ay kaşığı kekik
1'er çorba kaşığı hardal ve ketçap
1 su bardağı sıcak su

Etlerin iki yüzüne de tuz ve karabiber serpin. Bir parça etin üzerine iki dilim kaşar peyniri ve üç dilim sucuk koyun. Üzerine kekik, hardal ve ketapın yarısını dökün. Dięer eti üzerine kapatın ve kürdanla birbirine tutturun. Artan eti de aynı şekilde hazırlayıp yağda beşer dakika pişirin. Üzerine sıcak suyu ekleyip beş dakika daha pişirin. Pişme suyuyla birlikte servis yapın.