



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİFTEK RULOSU

1 Adet Soğan
1 Adet Havuç
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Kimyon
Tuz
250 gr. Kıyma
6 Adet Biftek
1 Çay Kaşığı Bezelye
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Su Bardağı Su
1 Çorba Kaşığı Margarin

1 adet soğanı ve havucu rendeleyin. 1 çay kaşığı karabiber, kimyon, tuz ve kıymayı derin bir kabın içinde yoğurun. 1 çay bardağı bezelyeyi ekleyin.

6 adet bifteğin içine, hazırladığınız harcı doldurun. Biftekleri rulo biçiminde sarın. Bifteğin kenarlarını kürdanla tutturun. İçlerini doldurduğunuz biftekleri, margarinle hafifçe yağladığınız tepsiye dizin.

1 çorba kaşığı salçayı, 1 su bardağı suya karıştırın. Bifteklerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra kürdanları bifteklerden çıkarıp servis yapın.