



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEK SARMASI

6 dilim biftek
6 dilim pastırma
6 dilim salam
1/2 su bardağı Antepfıstığı
6 dilim kaşar peyniri
1.5 su bardağı toz şeker
1 bardak su
Tuz

Etleri tuzlayıp üzerine birer dilim salam ve pastırma yerleştirin. Dövmüş fıstıkları serpip rulo şeklinde sarın. Etleri ısıya dayanıklı bir kaba dizip üzerini folyoyla kapatın. 15-20 dakika pişirin. Folyoyu alıp etlerin üzerine kaşar dilimlerini koyun. Tekrar fırına verip 5-10 dakika daha pişirin.

