



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BİFTEK SARMA

Ayfer Er - Amasya

Malzemeler:

1 kg biftek

500 g Feast Ispanak

150 g Feast Küp Soğan

200 g mantar

Tuz, baharat sıvı yağ

Feast Patates Krokot

Kırmızıbiber (közlemelik)

Hazırlanışı:

Tavaya az miktarda sıvı yağ dökülür. Önce soğan ve kırmızıbiber kavrulur. Sonra mantar konulur, biraz kavrulur.

En son ıspanak ilave edilir ve kavrulur. Tuz ilave edilir ve karışım ocaktan alınır. Biftekler tuzlanıp baharatlanır.

Hazırlanan iç harcı bifteğin içine konulur ve biftek bir ip yardımıyla sarılır. Biftek kızgın yağda kısık ateşte pişirilir.

Hazırlanan biftek sarma patates krokotle servis edilir.

---