



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEK SARMA

1 adet soğan
1 adet havuç
1 çay kaşığı karabiber
yeteri kadar kimyon
yeteri kadar tuz
250 gr kıyma
6 adet biftek
1 çay kaşığı bezelye
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı margarin

Soğanı, havucu rendeleyelim. 1 çay kaşığı karabiber, kimyon, tuz ve kıymayı derin bir kabın içinde yoğuralım. 1 çay bardağı bezelyeyi ekleyelim. 6 adet bifteğin içine, hazırladığımız harcı dolduralım. Biftekleri rulo biçiminde saralım. Bifteğin kenarlarını kürdanla tutturalım. İçlerini doldurduğumuz biftekleri, margarin ile hafifçe yağladığımız tepsiye dizelim. 1 çorba kaşığı salçayı, 1 su bardağı suya karıştıralım. Bifteklerin üzerine dökelim. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirelim. Fırından çıkardıktan sonra kürdanları bifteklerden çıkarıp, servis yapalım



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 26.03.2015