



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BIFTEK SARMASI

MALZEME (4 kiřilik)

4 büyük dilim dinlenmiř dana bifteęi

1 orta boy havuç

4 küçük salatalık turřusu

2 domates

Sos:

Yarım bardak su

1 ay kaşığı un

1 fincan süt

1 orba kaşığı salça

Kızartma tavası yağsız pişirme şartlarına göre hazırlanır. Dinlenmiř ve çok ince dövülmüş bifteklerin içine, kibrit şeklinde kesilmiş havuç ile ince doğranmiş salatalık turşusu konur. Biftek bohça gibi düzgünce sarılır, bir sicimle sarılır. Kızdırılmış tavada 10 dakika müddetle her tarafı pişirilir. Kabukları soyulmuş, küçük doğranmiş domatesler ilave edilir, kapağı kapatılır. Ocak en düşük aleve getirilir. 15 dakika sonra biftek sarmaları çevrilir, 20 dakika daha pişirilir. Sonra bifteklerin üzerindeki sicimler alınır. Tavada biriken mayı, sosmalzemesi ile karıştırılır ve 5 dakika ısıtılır. Piřmiř biftek sarmaları ile birlikte sıcak servis yapılır.