



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEKLİ DÜRÜM

2 yufka
7 adet kornişon tuşu
4 adet domates
6 adet marul yaprağı
4 parça biftek
100 gram kıyma
Yarım soğan

Dövülmüş bifteğin bir tanesini tezgah üzerine alın. Rendelenmiş soğan ve kıymayı bir kaptaki karıştırıp üç parçaya bölün. Bir parçasını tezgahdaki etin üzerine yayın. Üzerine tekrar biftek ve tekrar kıymalı harç ilave edin. Böylece kat kat et, kıyma, et, kıyma şeklinde alta ve üstte et olmasını sağlayın. Daha sonra folyoya sarıp 3 saat derin dondurucuda bekletin. Pişireceğiniz zaman çok ince dilimleyerek yağsız tavada iki yüzünü 4 dakika pişirin. Yufkanın içine paylaşırıp üzerine turşu ve domates koyup rulo şeklinde sarın. Servis yaparken tost makinesinde ısıtıp marul yapraklarıyla süsleyin.
