



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ BİFTEK SARMA

- 4 parça dana antrikot
- 1 ay bardağı ceviz içi
- 5 dal biberiye
- 2 diř sarımsak
- 1 ay bardağı süt
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 limon
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- 4 patates
- 2 kırmızıbiber

Limon suyu, zeytinyağı, süt ve ezilmiş sarımsakları iyice karıştırın. Eti bu sosun içinde bir saat kadar bekletin. Daha sonra etin üzerindekiyi temizleyip ilerine kıyılmış cevizi ve kırmızıbiberi paylaştırıp sarın. Aılmasın diye kürdanla tutturun. Tavada ya da ızgarada pişirin. Dilimlediėiniz patateslerin üzerine bir miktar yağ sürüp fırında pişirin. Servis yaparken buharda pişirilmış sebzelerle birlikte servis yapın.