



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİFTEK SARMA

4 parça ince dövülmüş biftek
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 çay bardağı ceviz
1 soğan
2 patlıcan
2 domates
100 gram kaşar peyniri

Etleri bir miktar yağın içinde 10 dakika kadar dinlendirin. Bir kabin içinde sarımsağı ezip rendelenmiş kaşar peyniri ve ezilmiş cevizle karıştırın. İçine rendelenmiş soğanı ekleyip istediğiniz baharatı ilave edip iç harcı hazırlayın. Bifteklerin içine bu karışımı sürüp sarın ve şişlere geçirin. Dilimlenmiş patlıcanları ve domatesleri de sırayla şişe dizin ve fırında 200 derecede 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Makarna ya da pilavın yanında servis yapın.