



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ PAZILI BİFTEK

5 adet Biftek
500 gr Pazı
400 Gr Dil Peyniri
1 Adet Soğan
100 gr yağ
Karabiber
Tuz
10 tane Kürdan

Pazıyı iyice yıkayıp doğrayın .Daha sonra yemeklik doğranmış soğanla beraber yağda kavurun. Tuzunu ve karabiberi ayarlayıp ocaktan alın. Bifteklerin arasına pazılı harçtan paylaştırıp en üst kismada dil peynirini koyup bifteği rulo şeklinde sarın. Sardığınız bifteği kürdan yardımıyla tutturun. Yağsız kızgın tavada önlü arkalı bifteği kızartın. Son olarakta fırın poşetine koyup fırında yumuşayana kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.

