EFE SARMASI

MALZEMESİ:
ince dilimlenip, iyi dövülmüş 5 parça biftek
100 gram kaşar peyniri
yarım demet maydanoz
yeteri kadar kızartmayağı
1 adet yumurta
1 fincan etsuyu.

Kaşar peynirini rendeleyip, yumurta ve kıyılmış maydanozla iyice karıştırın. Bu karışımı et dilimlerinden her birinin içine koyup yaprak dolması gibi sarın. Açılmaması için sarmaları birer kürdanla tutturun. Yağda sarmaların her tarafını kızartın. Etler kızarınca tavaya et suyunu dökün ve kapağı örtülerek eti iyice pişirin.

© lezzetler.com tarif no:37124 • adı:EFE SARMASI • gönderen:lak lak • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:27