



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA SOSLU PİLİÇ BİFTEK SARMA

6 adet piliç biftek  
150 gr mantar  
1 adet soğan  
2 adet biber  
3 adet domates  
1 er çay kaşığı tuz-karabiber  
1/3 çay bardağı yağ  
Peynirli sos:  
2 bardak süt  
2 çorba kaşığı un  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 bardak kaşar peyniri rendesi  
Elmalı sos:  
2 adet ekşi elma  
1 adet domates  
1 diş sarmısak  
1 er çorba kaşığı ketçap-su

Ön hazırlık olarak mantarları yağda suyunu bırakıp, çekene dek kavuralım. Küçük doğranmış soğanı ekleyip, 2 dakika kavuralım. Tuzunu ayarlayalım. Ardından küçük doğranmış sivri biberleri ve tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ekleyelim. Piliç biftekleri tuzlayıp, biberleyelim. Bifteğin bir kenarına mantarlı içten koyalım. Yuvarlayarak, saralım. Kenarlarını kürdanla tutturalım. Bütün biftekleri aynı şekilde hazırlayalım. Fırın tepsisine yerleştirelim. Önceden ısıtılmış fırında 5 dakika pişirelim. Tepsiyi fırından çıkaralım. Ayrı bir tavada 2 çorba tereyağı eritemiz. Unu azar azar ekleyelim. Un sararmaya başladığında sütü sürekli karıştırarak, ilave edelim. Topaksız ve koyu bir kıvama geldiğinde tavayı ateşten alalım. Tuzunu ayarlayalım. Sosu tepsideki piliç sarmalarının üzerine gezdirelim. Kaşar peyniri rendesi serpeyelim. Önceden ısıtılmış fırında kaşarlar eriyip, üzerleri pembeleşene dek pişirelim. Elmalı sos için, elmaların kabuklarını soyalım ve rendeleyelim. Kabuğu soyulmuş domatesi de rendeleyelim. Dövülmüş sarımsakları ilave edip, küçük bir tencerede ağır ateşte pişirelim. Sonra 1 çay bardağı suyu ve ketçabı ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. 2 dakika sonra ateşten alalım. Elma sosunu bifteklerin üzerine gezdirerek, servis yapalım.