



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE DÖNER

1 kg. biftek
1 kg kıyma
1 fincan soğan suyu
Tuz
Karabiber

1 kg. biftek iyice ezilerek inceltir. Streç yayılmış tepsiye bir sıra biftek yerleştirilir. Kıyma soğan suyu, tuz ve karabiberle yoğrulur. Hazırlanan harç bifteklerin üzerine yayılır. Tekrar bir sıra biftek ve bütün malzeme bitene kadar bu işlem yapılır. Sonra hazırlanan bu karışım rulo yapıp streçe sarılarak buzluğa sokulur. Donma işlemi başlayınca rulo keskin bir bıçak ile tıraşlanarak teflon tavada pişirilir. Pilav veya püre ile servis yapılır.
