



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BİFTEK RULO

2 parça ince biftek
4 çorba kaşığı ince çekilmiş antepfıstığı
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Biftekler ikiye kesilir. Kenarına 1 kaşık kadar fıstık konur ve rulo yapılır. Ucu kürdanla tutturulur. Teflon tavada az yağla renk alacak kadar kızartılır. Diğer yanda salça, yağ, tuz ve karabiber iyice karıştırılır. Biftek rulolarının üzerine dökülür. Kapak kapalı olarak 25-30 dakika pişirilir.