



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI BİFTEK

750 gr. ince dövölmüş biftek
1 orba kaşığı emen
2 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 orba kaşığı nişasta
Tuz, karabiber, kekik, pul biber

Etlere tuz ve karabiber serpin. Dilimlerin özerine emen sürörendelenmiş kaşar peyniri serpin. Hazırladığınız etleri rulo yapın ve kürdanla tutturun. Tereyağını eritip ruloları arkalı önlü kızartın. Etler suyunu çekince özerine sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı olarak 30 dakika orta ateşte pişmeye bırakın.

