



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISILI BİFTEK RULO

- 2 parça biftek
- 6 adet kuru kayısı
- 2 çorba kaşığı rende kaşar
- 6 adet mantar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

Kayısı ve mantar ince kıyılır, kaşar, karabiber ve tuzla karıştırılır. İnce dövülmüş biftek serilir, hazırlanan harcın yarısı kenarına konur ve rulo yapılır. Küçük bir fırın kabına konur, zeytinyağı sürülür. 185 derece fırında 40 dakika pişirilir.

---