



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI YAPRAK BİFTEK

Posta Gazetesi

4 adet biftek
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1,5 su bardağı krema
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım çay kaşığı muskat rendesi

Bifteklerinizi çok ince olacak şekilde dövün. 4 parmak kalınlığında doğrayarak rulo yapın ve baharatlar ve sıvı yağla karıştırarak, bir gece buzdolabında bekletin.

Ertesi gün, etlerinizi 2 çorba kaşığı zeytinyağında kızartın. Ayrı bir tavada, muskat ve kremayı, ısıtın, kızarmış etleri kremaya ekleyerek, 2-3 dakika birlikte pişirin ve servis yapın.

