



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAURA BİFTEK SARMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

500 gram dana bifteği,
100 gram süt danası kıyması,
100 gram sosis,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
50 gram tereyağı,
200 gram mantar,
500 gram olgunlarından domates veya 250 gram domates salçası,
1 demet maydanoz,
dört diş sarımsak,
birkaç yaprak biberiye otu,
bir limon,
biraz un,
bir yumurta,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarların saplarını kesin. Nemli kaba bir bezle ovarak zarını giderin. Böylece zarlarından temizlenmiş olan mantarları limonlu suyun içine atın ve bir kenara bırakın.

Biftekleri iyice incelmeleri için dövün, sonra her bifteği ikiye parçaya ayırın. Beri yanda sosileri tavla zarı ufaklığında parçalara doğrayın ve bir kâsenin içine koyun. Buna kıymayı, yıkanmış ve kıyılmış maydanozun yarısını, rendelenmiş kaşer peynirini, kıyılıncasına küçük doğranmış sarmısağı, yumurtayı, yeteri kadar tuz ve karabiberi katın. Sonra bu karışımı birbirine iyice karıştırın.

Sonra bu karışımdan azar azar alıp bifteklerin üstüne koyun ve her birini dolma gibi sarın, uçlarına da ikiye kürdan batırarak tutturun.

Bir tencereye tereyağıyla iki çorba kaşığı zeytinyağını koyup ateşe oturtun. İçine biberiye veya birkaç yaprak adaçayı atın. Yaptığınız et sarmalarını una bulayarak çatal veya maşa yardımıyla yağın içinde çevire çevire kızartın. Sarmalar iyice kızarıncaya ateşi kısın. Mantarları sudan çıkarın, süzün ve tencereye katın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın, küçük küçük doğrayın ve karışıma katın. Gerekirse yeteri kadar sıcak su katarak pişirmeye devam edin. Sarmalar iyice piştikten sonra kalan yarım demet maydanozu da kıyarak üstüne serpin ve tencereyi ateşten indirin.

Yaptığınız bu biftek sarmalarını isterseniz, üstüne rendelenmiş kaşer peyniri serpilmiş pilâvla birlikte servis yapın.

[ML® Biftek Sarması için tıklayın](#)