



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR USULÜ BİFTEK RULOSU

4 ince dilim buttan biftek, sığır fileto veya kanadından alınmış parça

8-9 mantar

1 diş soyulmuş ve ezilmiş sarımsak

1 çay kaşığı maydanoz

1/4 çay kaşığı kekik, tuz, karabiber

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 defne yaprağı

1/4 çay kaşığı kırmızı biber

1-2 yemek kaşığı soğuk su

1/4 yemek kaşığı mısır nişastası

4 dilim beyaz ekmek

1-2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin.

Biftek parçalarını et malası ile dövün veya kasabınıza dövdürün. Mantarları temizleyin, bağlarıyla saplarını ayırın. Sapları doğrayın, bağları bir yana ayırın. Orta boy bir kaseye, mantar saplarını, sarımsağı, kırmızı biberi, tuz ve karabiberi koyun, iyice karıştırın. Sos karışımının dörtte birini her bir biftek parçasının üstüne yayın; her birinin içini doldurarak rulo yapın. Her birine bir kürdan saplayın. Doldurulmuş biftek rulolarını her tarafı kahverengileşecek şekilde, düdüklü tencerede, orta ateşte ve kızgın sıvı yağda kızartın. Geri kalan yağı süzün, Tahta kaşıkla yüzeye yapışmış yiyecek parçalarını temizleyin. Defne yaprağı ile kekiği ilave edin. Kapağı kapatın ve basınç ayarını 2'ye getirin ve buhar çıktıktan sonra 30 dakika pişirin. Buharı serbest bırakın. Biftek rulolarını çıkarın; üstünü kapatarak sıcak kalmasını sağlayın. Soğuk su ve mısır nişastasını karıştırın. Pişirme suyuna karıştırarak ilave edin. Ağız ateşte, sürekli karıştırarak, hafifçe koyulaşınca kadar pişirin. Orta boy kızartma tavasında, orta derece ısıda, erimiş tereyağında ekmek dilimlerini hafifçe kahverengileşinceye kadar kızartın; dilimleri çapraz olarak ikiye kesin. Her tabağa 2 dilim koyun. Biftek rulolarındaki kürdanları çıkarın. Her tabağa, üçgen tost dilimlerinin üzerine bir rulo koyun. Sosu kaşıkla alarak her parçanın üzerine dökün ve 2 adet mantar başı ve doğranmış maydanozla süsleyin.