



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİFTEK SARMA

16 parça biftek
50 gr margarin
1 tane kuru soğan
2 tane biber
1 tutam maydanoz
1 adet domates
1 diş sarımsak
15 tane mantar
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Yeterince su
16 ince dilimlenmiş kaşar
1 tutam tuz, karabiber, pul biber, kekik

Biftekleri döverek inceltin.

Margarini bir tavaya alarak önce soğanı, sırasıyla mantarı, biberi ve sarımsağı kavurun.

Üzerine maydanozu ekleyip tekrar karıştırın.

Domatesi de ekleyip iç harcını pişirin.

Baharatlarını atıp ocağı kapatın.

Bifteklerin uç tarafına malzemeden koyup sarın ve kürdan batırarak açılmamasını sağlayın.

Salçalı sos yapıp bifteklerin üzerine gezdirin.

180 C lik fırında biftek pişene kadar tutun.

Pişmesine yakın tepsiyi fırından çıkarın. Kürdanları alıp üzerlerine birer dilim kaşar peyniri koyup tekrar fırına verin.