



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BİFTEK SARMASI

2 kişilik
250 gram mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1-2 adet yeşil soğan
Tuz
Karabiber
1 adet sivri biber
1 çorba kaşığı krema
250 gram biftek
Kekik
100 gram kaşar peyniri

Ön hazırlık olarak mantarları haşlayın. Küçük küçük doğrayıp, bekletin. Tereyağını eritin. Küçük kestiğiniz soğanı pembeleştirin. Haşlanmış mantarları ekleyin. Küçük kestiğiniz sivri biberi ilave edin. Birlikte kavurun. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Mantarlar bıraktıkları suyu çekene dek pişirmeye devam edin. Sonra kremayı ekleyin. Ateşten indirin. Biftekleri incecik olana dek tokmakla dövün. Tuz ve bolca kekik serpin. Eritilmiş tereyağını bifteklerin üzerine bir fırça yardımıyla sürün. Hazırladığınız mantarlı içi bifteğin ortasına koyun. Bifteği rulo şeklinde sarın. Açık yerlerini kurdanla tutturun. Fırın tepsisine dizin. Hafifçe yağlayın. Üzerleri kızarana dek fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine kaşar peyniri koyun. Tepsiyi yine fırına sürün. Bu kez kaşar eriyene dek fırında tutun.

[ML® Biftek Sarması için tıklayın](#)