



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI RULO BİFTEK

250 gr. dana biftek
1 adet soğan
3 diş sarımsak
10 adet taze mantar
1 adet kırmızı biber
1 adet domates
1 tutam maydonoz
1'er çay kaşığı tuz karabiber
5 adet ıspanak yaprağı

Biftekleri döverek inceltiyoruz. Tuzu ve biberini atıp bekletiyoruz. Tavanın içersine zeytinyağı koyuyoruz. Üzerine kuru soğan, mantar, doğranmış kırmızı biber, sarımsak ilave edip kavuruyoruz. son olarak ıspanak yaprağını ilave edip, tuzunu, biberini koyuyoruz. Rulo halinde sarıyoruz. Kürdan yardımıyla her ruloya 3-4 yerinden tutturuyoruz. Tavanın içersine bir miktar yağ koyup kızartıyoruz. 180 derece fırında pişirmeye bırakıyoruz. 10 dakika sonra çıkarıyoruz. Dilimler halinde kesip servis yapabilecek duruma getiriyoruz. Ek olarak Halka soğan ve kırmızı biber sarımsak sotesi kullanabiliriz.