



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA PEYNİRLİ BİFTEK DOLMA

300 gram ıspanak
100 gram margarin
3 adet kesme şeker
2 tatlı kaşığı tuz
3 adet domates
200 gram mozzarella peyniri
8 adet biftek
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik

İspanakları temizleyip yıkayın, tuz ve şeker yardımıyla biraz pişirip. Soğuk suyun içine çıkarın ki yeşil rengini kaybetmesin. Domatesi de kaynamış suyun içerisine atıp kevgirle hemen soğuk suyun içerisine çıkartıp kabuklarını soyulacak hale getirin. Çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Mozzarella yı da dilimleyin. Yağı eritip etlerimizin tek taraflarını kızartıp dışarı alıyoruz yarısına ıspanağı, peyniri karabiber, tuz ve kekiği istediğimiz oranda atıp diğer yarısını üzerine kapatıyoruz bu şekilde tekrar tavamıza koyup kızartıyoruz peynir ağızımıza layık bir şekilde eriyinceye kadar tavada bekletip yanında günlük garnitürle servis yapıyoruz.

