



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI BİFTEK SARMA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

4 parça dövülmüş biftek,  
1 adet halka şeklinde doğranmış soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Tuz, karabiber  
8 dilim pastırma  
4 adet yeşil soğan  
Sosu için:  
1 çorba kaşığı kıyılmış maydonoz  
1 tatlı kaşığı un  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı hardal  
1 çay kaşığı kekik, karabiber  
½ su bardağı et suyu

Halka soğanlar, zeytinyağ, limon suyu, tuz, karabiber ve kekiği iyice karıştırılır.  
Bifteklerle sürülerek 2 saat kadar dinlendirilir.  
Dinlenmiş bifteklerin üzerinden soğanlar alınır.  
Bifteklerin içine pastırma ve ince doğranmış taze soğanla birlikte baharat serpip sarın.  
Etlerin açılmaması için 2 ucundan kürdanla tutturulur ya da ipe bağlanır.  
Bir tavada tereyağını ve sıvı yağı kızdırdıktan sonra et sarmalarını kızartılır.  
Etleri servis tabağına alınır.  
Etlerin kızardığı tavada un, domates, hardal, tuz, karabiber, maydonoz ve suyla pişirilir.  
Un kokusu gidene kadar pişirilir.  
Hazırlanan sos et sarmalarının üzerine dökülerek servis yapılır.

---