



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTIRMALI MANTARLI BİFTEK SARMA

- 100 gr honey fungus mantarı
- 100 gr margarin
- 8 adet biftek
- 8 dilim pastırma
- 8 dilim kaşar peyniri
- 3 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 tutam tuz

Bifteklerin üzerine birer adet pastırma dilimi ve Honey Funguslu serilir. Ortalarına birer dilim kaşar peyniri yerleştirilip rulo yapılır ve kurdanla tutturulur. Bütün biftekler bu şekilde hazırlanıp, sana margarinde bir süre kızartılır. 2 adet domates rendelenir ve düdüklü tencereye alınarak çok az sana margarinde sotelenir. Kızaran biftekler domateslere eklenir, bir miktar sıcak su ilave edilip, tuzu ayarlanır. Etler yumuşayınca kadar pişirilir. (Ben üzerine domates biber yerleştirip bir süre de fırında pişirdim.)

