



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI PÜRELİ BİFTEK SARMA

2 adet ince dövülmüş bonfile
100 gram kıyma
20 gram Tuzsuz Antep fıstığı
4 dilim pastırma
1 çorba kaşığı tereyağı
3 adet haşlanmış patates
1 çay bardağı sıcak süt
20 gram kaşar peyniri
Tuz, karabiberi
4 dal kıyılmış dereotu

Çok ince dövülmüş etin içine kıyma ve fıstık koyup sıkıca sarın. Az yağlı tavada her tarafını pişirip fırın kabına alın, fırında 40 dakika pişirin. Patatesi haşlayıp içine süt ve peynir ekleyip püre yapın. İnce kıyılmış pastırmaları tereyağında sote edip ince kıyılmış dereotuyla karıştırın. Fırında pişen etleri dilimleyip servis tabağına alın. Yanına püreyi, üzerine de pastırmaları yerleştirip servis yapın.