



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI RULO BİFTEK

4 parça biftek
8 parça pastırma
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

İnceltmiş biftekler ortadan kesilir. Her yarım bifteğe bir pastırma uzatılır, az tuz serpilir, rulo yapılır ve kürdanla tutturulur. Tavaya tereyağı konur, biftek rulolar renk alacak kadar kızartılır. Başka bir tencereye salça su ve tuz eklenir, kaynayınca biftekler atılır ve 25 dakika pişirilir.