



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ ROZBİF (DÜDÜKLÜ)

Malzemesi

2 yemek kaşığı Tamek Salçacık

400 gr. patates

450 gr. kırmızı dolmalık biber

50 gr. margarin

2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

400 gr. rozbif

Tuz

Karabiber

Rozbifi düdüklü tencerede 2 su bardağı tuzlu su ile 40 dk. haşlayın. Suyunu süzgeçten geçirin. Patatesleri soyup, küp şeklinde doğrayın, tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Biberleri küçük küçük doğrayın. Süzölmüş patatesleri ve biberleri yağda pembeleştirin. Tamek Salçacık ve 200 ml. et suyu ilave edip 5 dk. pişirin. Tuz ve karabiberlerle tatlandırın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirip rozbif ile servis yapın.