



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BİFTEK

600 gr. biftek
4 orba kaşığı Antep fıstığı
1 orba kaşığı tereyağı
2 adet közlenmiř patlıcan
100 gr. taze kařar peyniri
1 ay bardaęı süt
3 diř sarımsak
2 adet patates

Etleri  parmak eninde şeritlere ayırın. zerine tuz ve karabiber serpin. Ortasına fıstıkları paylaştırıp rulo yapın. Krdanla tutturup yağda kavurun. Fırın kabına alıp 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin. Közlenmiř patlıcanların içine sıcak sütü ekleyip çırpın. Kařar peyniri ve sarımsağı ekleyip karıştırın. Etleri, patlıcanlı karışımın üzerine koyarak servis yapın.

