



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROZBİF

500 gr biftek
100 gr yoğurt
Sıvıyağ
Tuz

- 1- Sığır veya koyun etinin yağlı but tarafından biftek şeklinde parçalar çıkarılır. Tokmakla vurulup büyütülür. Et parçaları tencereye su ile konup haşlanmaya bırakılır. Kaşıkla köpüğü alınır. Tuz ilave edilip yumuşatılır.
- 2- Sonra suyundan çıkartılıp üzerlerine yoğurt sürülür. Tavada sıvıyağ kızdırılıp etler sıralanır. Etin her tarafı kızartılıp bir tencereye alınır. Et suyu ilave edilip kapağını kapayıp üç beş dakika kaynattıktan sonra çok kısık ateşe alınıp uzun müddet pişirilir.
- 3- Pişince servis tabağına dizilir. Üzerine et suyu gezdirilir. Yanında patates püresi veya kızartması olduğu halde servis yapılabilir.