



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO BİFTEK

4 adet çok ince dövülmüş biftek
4 çorba kaşığı hardal
2 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı nişasta
1 çay bardağı süt
İç malzeme:
1 adet kuru soğan
1 su bardağı taze fasulye
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı kekik

Biftekleri tuz ve karabiberle ovun. Üzerlerine hardal sürün. Sıvı yağda küp doğranmış taze fasulye ve soğanı kavurun. Kavrulmuş fasulyeleri, bifteklerin içine yayın. Rulo şeklinde biftekleri sararak, açılmaması için mutfak ipi ile bağlayın. Tencereye bifeğiniz koyun. Tereyağında tüm yüzeyini kızartın. Üzerine su ve defne yaprağı koyarak pişirin. Su ve nişastayı ayrı bir yerde çırparak tencerenize koyun ve birlikte 5 dakika daha pişirin. Dilimleyerek servis yapın.