



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BİFTEK

Pelin Yılmaz

- 3 Dilim Biftek
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1/2 Adet Havuç
- 1/2 Adet Kereviz
- 1/2 Adet Patates
- 1 Diş Sarımsak
- 2 Tatlı Kaşığı Salça
- 1 Tutam Kekik
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Tutam Tuz
- 2 Çorba Kaşığı Lol Peyniri

Kereviz , havuç ve patatesi kibrit şeklinde doğrayıp haşlayalım ve soğutalım. Etleri pirzola demiri ile inceltelim ve baharatlayıp tavada zeytinyağı ile yarım pişirelim. Haşladığımız sebzeleri içine koyup lor peynir ekleyelim ve rulo şeklinde sararak fırın kabı içerisine koyalım. Salça ve su ile sos hazırlayıp üzerine dökerek fırınlayalım. Piştikten sonra ortadan kesip tabağa koyalım. Üzerine sosu döküp servis edelim.