



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BİFTEK SARMA

600 gr (4 parça) ince dövülmüş dana biftek
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet havuç
4 adet çarliston biber
1 tutam kereviz yaprağı
2 adet orta boy kabuğu soyulmuş domates
150 gr kaşar peyniri
40 gr margarin
2 diş sarımsak
3 adet orta boy mantar
Yarım demet maydanoz
1 tutam karabiber
Tuz
Su

Bir tavada yağ eritilip domates ve et dışındaki tüm malzeme ince doğranarak 5 dk kavrulur.
Küp doğranmış ve kabuğu soyulmuş domatesler ilave edilerek iyice karıştırılıp kavrulur.
Hazırlanmış olduğumuz harç ince dövülmüş bifteklerin ortasına konularak dolma şeklinde sarılır ve 180 derece fırında 5 dk pişirilir.
Üzerine dilimlenmiş kaşar konulup kızarana kadar fırında tutulur.
Yemek servise hazır.

