



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BİFTEK SARMASI

1 kg. biftek (Beş parça)
50 gr. Bizim Margarin
1 adet Soğan (Piyaz doğranmış)
2 diş sarımsak
1 adet havuç (Kibrit çöpü gibi doğranmış)
5 adet mantar
2 adet çarliston biberi
1 bağ maydanoz
1 dal kereviz yaprağı (İnce doğranmış)
Tuz
1 adet domates (Kabuğu soyulmuş, kare doğranmış)
Karabiber
200 gr. İçim Kaşar Peyniri (Dilim)

Bir tavanın içine Bizim Margarin'i koyup kızdırın. Et dışındaki tüm malzemeyi 5 dakika karıştırarak yumuşatın. Biftekleri pirzola demiri ile döverek iyice yassılaştırın. Hazırladığınız sebzeleri bifteklerin üç kenarına taksim edin. Herhangi bir sebze tarafından yuvarlayarak sigara böreği gibi sarın. Fırın kabına veya tavaya yerleştirip üzeri kapalı olarak 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine ince dilimler halinde İçim Kaşar Peyniri yayın ve üzerini fırında kızartın.

Not : Yanında patates püresi veya başka bir garnitür ile servis yapabilirsiniz.

[ML® Biftek Sarması için tıklayın](#)