



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ BİFTEK

### MALZEMESİ

1 kg antrikot  
10 adet sosis  
4 adet domates  
6 adet sivri biber  
2 su bardağı sıvı yağ  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Yeterli miktarda tuz

İlk önce 1 kg antrikotu bir teflon tavada hiç yağ koymadan, çevirerek çok az kızartın. Genişçe bir tabağa koyun. 10 adet sosisi ortadan ikiye kesin. Daha sonra hafifçe kızarttığınız etlerin ortasına sosisleri yerleştirin. Eti rulo yapıp katlayın ve rulonun açılmaması için kürdan ile tutturun. Etlerin üzerine dilimlenmiş domates ve sivri biber koyun. Diğer tarafta yayvan bir tencereye 2 su bardağı sıvı yağ koyun. 1 adet soğanı rendeleyip, yağın içine atın. Çevirerek kavurun. 1 çorba kaşığı salça ve 1,5 su bardağı suyu tencereye ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra, 1 tatlı kaşığı karabiber ve yeterli miktarda tuzu ekleyin. Rulo etleri tencereye kürdanlı taraf üste gelecek biçimde yan yana dizin. Etler yumuşayana dek pişirin. Ocaktan aldıktan sonra servis tabağına koyun. Üzerlerindeki kürdanları yavaşça çekerek etten çıkarın.