



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU BİFTEK SARMASI

4 dilim biftek
1 adet közlük biber
4 çorba kaşığı lor peyniri
1 çay kaşığı karabiber
4 çorb ak aşığı sıvıyağ
Sos için:
1,5 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz

Köz biber ezilir. Üzerine lor ve karabiber eklenir ve karıştırılır. Biftekler inceltir. İç malzemesi bifteklere paylaşılır ve rulo yapılır. Her rulo ikiye kesilir ve uçları kürdanla tutturulur. Tavaya yağ konur. Sarmalar renk alacak kadar kızartılır. Başka bir tencereye sos malzemesi konur, bir taşım kaynatılır. Biftek ruloları sosun içine atılır. Kapak kapatılır. Kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir.