



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ HAVUÇLU BİFTEK RULOSU

- 4 adet biftek
- 2 adet haşlanmış havuç
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 adet sarımsak
- 3 su bardağı süt
- 50 g. beyaz peynir
- 8 adet haşlanmış taze soğan
- Tereyağı
- Beşamel sos:
- 1 çorba kaşığı un
- ½ çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı süt

Havucu rendeleyin, jülyen doğranmış soğan ve 1 yemek kaşığı tereyağı ile soteleyin. İçerisine tarçın ve sarımsaklı çeşni ilave edin. Bifteklerin içine koyarak, soğanlarla bağlayın. Beyaz peyniri sütün içine rendeleyin. Bir tencerenin içine biftek rulolarını koyup, üzerine sütlü karışımı ekleyin ve ağır ateşte pişirin. Beşamel sos; bir tencereye yağ ile unu koyun, hafif hararetli ısıda yağı una yedirin. Devamlı karıştırarak sütü ilave edin. Tuz atın, muhallebi kıvamında pişirin. Hazırladığınız beşamel sosu servis tabağına koyun, üzerine biftek rulolarını koyarak servis edin.

