



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI BİFTEK SARMA

4 adet ince dövülmüş biftek
3 adet sivri biber
1 adet soğan
2 adet patates
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
5 dal maydanoz
2 çay bardağı çiğ krema

İnce dövülmüş etleri ikiye kesip hazırlayın. Tavaya yağı koyup rendelenmiş soğanı 5 dakika kadar pişirin. Üzerine sivri biberi ekleyip baharatları, salçayı, ezilmiş sarımsak ve kıyılmış maydanozu ekleyip içine sarın tepsiyeye dizin. Yanına doğranmış patatesleri yerleştirip 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine çiğ kremayı, tereyağını döküp 5 dakika daha fırında tutun ve sıcak servis yapın.