



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TERMAL SARMA (YALOVA)

Yalova Valiliği

120 gr. iki parçaya bölünmüş biftek  
50 gr. margarin  
100 gr. kuru soğan  
30 gr. kültür mantarı  
2 gr. karabiber  
Yeteri kadar tuz

Biftekler ince bir şekilde dövülür. Soğan ve mantar margarin ile sote edilir. Tuz ve karabiber ilave edilir. Dövülmüş bifteklerle birer kaşık ilave edilerek sarılır. Kürdan ile tutturulur. Teflon tavada margarin ile kızartılır. Çukur bir kaba alınıp et kızarttığımız tavada sosu yapılır. Kızartılan bifteklerin üzerine ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Servis tabağına alınarak yanında patates kroket, tereyağında domates soslu spagetti ile servis edilir.

