



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Bifşteks Qucaqlaması

Biftek Sarması



8 Ədəd bifşteks
3 Dilim bayat çörək içi
1 Su stəkani rəndə kaşar
2 Çorba qaşığı zeytunyağı
1 Çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Qarnitur Üçün;
2 Ədəd orta boy pomidor
1 Orta boy quru soğan
8 - 10 Budaq cəfəri
Üzəri Üçün;
2 Çorba qaşığı zeytunyağı

Bayat çörək içi robotda ya da əllə parçalanar. Üzərinə rəndə kaşar, 2 çorba qaşığı zeytunyağı və qırmızı marka bibər əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılar.

Çox incə döyülmüş bifştekslərin iki tərəfinə duz və qara bibər səpilər.

Bifştekslərin üzərinə hazırlanan kaşar pendirli xərc pay edilir və möhkəm bir rulo edilir. Ucunun açılmaması üçün dişqurdalayanla tutdurular.

Hazırlanan bifşteks qucaqlamaları qızartmaya düzülər, üzərinə zeytunyağı gəzdirilər. İki üzü qızarana qədər bişirilər.

Bu vaxt qarnitur hazırlanar. Pomidor və quru soğan çox incə doğranar. Cəfəri incə qıyılar, az duz əlavə olunar, qarışdırılar.

Xidmət qabına qarniturlu bifşteks qucaqlaması qoyular, xidmətə təqdim edilir.

Not: İçinin bişməsi üçün bifştekslərin incə olması əhəmiyyətlidir.