



Roulée de Bifteck

Biftek Sarması



8 Steak
3 tranches de pain rassis
1 tasse de fromage râpé
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture;
2 tomates moyennes
1 oignon moyen
8 - 10 brins de persil
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Écrasez le pain rassis au robot ou à la main. Rajoutez du fromage râpé, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et du flocon de piment rouge. Mélangez l'ensemble.
- # Saupoudrez du sel et du poivron noir sur les deux côtés des bifteck.
- # Rajoutez du mélange de fromage sur les biftecks, puis faites un rouleau serré. Faites tenir avec un cure-dent pour que le bout ne s'ouvre pas.
- # Placez les bifteck dans le grill, rajoutez de l'huile d'olive. Laissez cuire jusqu'à que les deux faces des biftecks soit grillé.
- # Préparez la garniture pendant ce temps. Coupez les tomates et l'oignon finement. Hachez finement le persil. Rajoutez un peu de sel et mélangez.
- # Mettez le bifteck roulée aux garnitures dans une assiette puis servez.

N-B: Les biftecks doivent être fines pour que l'intérieur cuit.