



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Рулеты из Бифштекса

Biftek Sarması



8 бифштеков  
3 кусочка не свежего хлеба ( мякоть)  
1 стакан натёртого сыра  
2 стол.ложки оливк.масла  
Пол чайн.ложки красн.молот.перца  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
1 чайн.ложка соли  
Для Гарнира:  
2 помидора  
1 репч.лук  
8-10 веточек петрушки  
Для Верха:  
2 стол.ложки оливк.масла

- # Измельчённый хлеб, сыр, оливк.масло и красн.перец хорошо перемешать.
- # Хорошо отбитые бифштексы посолить и поперчить с обеих сторон.
- # На бифштексы положить массу с сыром и хлебом. Затем, завернуть их в тонкий рулет и для того, чтобы не раскрывались , закрепить зубочисткой.
- # Рулеты из бифштеков положить на решётку( гриль), с верху полить оливк.масло и запекать до готовности.
- # Приготовить гарнир: Помидоры, лук и петрушку мелко порезать, посыпать немного соли и помешать.
- # Рулет из бифштекса и гарнир положить на серв.тарелку, затем подавать к столу.

Для того, чтобы начинка хорошо приготовилась, бифштексы должны быть тонкими.