BİFTEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
1 kg. köftelik et
2 yemek kaşığı tereyağı
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı un ve domates salçası
1 çay kaşığı nane
Tuz

YAPILIŞI
Köftelik et, ekmek içi, un, tuz, karabiber, nane, salça ve bir kaşık yağ ile iyice yoğurulur. Geri kalan yağla fırın tepsisi yağlanır. Hazırlanan harç bir parmak kalınlığında açılarak üstüne yağ ve salça sürüldükten sonra fırına verilir. Piştikten sonra kesilip patates püresi ile birlikte servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:44724 • adı:BİFTEK (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:57