



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU VE GRAVYERLİ DANA BİFTEĞİ

4 ince dilim jambon
4 ince dilim gravyer peyniri
8 orta boy dana bifteği (dövülmüş)
1 çay kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı un
2 yumurta
60 gr (2/3 su bardağı) galeta unu
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
4 limon dilimi

Dört bifteğin üstüne ayrı ayrı jambon ve gravyer dilimlerini yerleştirip, kalan öteki dört bifteği üstlerine yerleştirerek «sandviç» yapınız.
Sandviçlerin kenarlarını bir tokmakla döverek kapatınız. Sandviç yaptığınız biftekleri, biberledikten sonra alt ve üstlerini una bulayıp fazla unu silkeleyiniz.
Yayvan bir kaba yumurtaları kırıp; çatala iyice çırpınız. Galeta ununu yağlı bir kâğıdın üstüne dökünüz.
Hazırlamış olduğunuz biftekleri önce yumurtaya sonra da galeta ununa bulayıp yağlı bir kâğıtla paket yaparak buzdolabında 30 dakika bekletiniz.
Tereyağı büyük bir tavada hafif ateşte eritip köpükleri sönünce biftekleri ekleyerek her iki yüzlerini 3'er dakika kızartınız; ocağın altını kısıp biftekleri ara sıra çevirerek 15 dakika pişiriniz.
Biftekleri sıcak servis tabaklarına alıp, limon dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.

Not: Ispanak yada haşlanmış taze patatesle servis edilebilir.