



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİYANA BİFTEĞİ

4 parça yağsız dana biftek
75 gr. un
2 adet yumurta
50 gr. galeta unu
1 adet limon
4 adet konserve sardalya
50 gr. tereyağ
Yeterince tuz, biber

Unu bir tabağın içine döküp, yayın. İyice dövülüp ezilmiş dana bifteğin her iki yüzünü kuvvetlice bastırarak una bulayınız. Fazla unları silkeleyiniz. Dört dilime de aynı işlemi yaptıktan sonra bir kenarda bekletiniz. Çukur bir tabağa yumurtaları kırıp çırpınız. Tuzunu biberini ekiniz. Omlet yapacak kıvama getirdiğiniz yumurtanın içine una buladığınız biftek dilimlerini hatırlınız. Bir başka tabakta galeta ununu hazırlayınız. Una ve yumurtaya bulanmış biftek dilimlerini tabağın içine yaydığınız galeta ununa batırınız. Parmaklarınızla üstüne bastırarak, unun, bifteğin her yanına eşit dağılmasını sağlayınız. Bunu bir iki defa yapınız. Tereyağını bir tavada ısıtıp, eritiniz. Bu yağın içinde biftek dilimlerinin her yüzünü 5 dakika kızartınız. Kızaran bifteklerin üzerine bir dilim limon koyunuz. Üzerine bir adet tuzlu sardalya balığı koyarak ikram ediniz.