



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN BİFTEĞİ

MALZEME:

750 gram sığır kıyması
3 adet yumurta
3 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı un
2 bardak galeta tozu
1 bardak zeytinyağı

hazırlanışı:

Köftelik Kıyma bu tepsiye konur. Ortası çukurlaştırılır içine iki yumurta sarısı karabiberin hepsi, tuz konur ve en az on dakika yoğrulur. Sonra bu kıyma parçalara ayrılır avuç içinde eze eze yassı birer köfte haline getirilir. Bir tabak içinde bir yumurta çatalla kurula kurula iyice karıştırılır bir kâğıda un diğer kâğıda galeta tozu konur. Köfte halindeki etler evvelâ una sonra yumurtaya sonra da galeta tozuna batılır. Bu iş yapılırken, bir tavaya konan zeytinyağı iyice kızdırılır hazırlanan köfteler ikişer üçer tane. içine atılır iki tarafı da iyice kızarıncaya çıkarılıp tabağa alınır etrafı süslenip öylece servis yapılır.

[ML® Alman Bifteği için tıklayın](#)[ML® Bademli Köfte için tıklayın](#)