



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ BİFTEK

750 gr. kemiksiz siğır kıyması,
1 çorba kaşığı un,
2 yumurta sarısı,
1 yumurta,
3 kahve kaşığı karabiber, tuz,
2 bardak galeta unu.

Makinadan iki defa geçmiş kıymayla iki yumurtanın sarısını bir miktar da karabiber ve tuz koyarak iyice yoğurun ve bunları parçalara ayırarak yarım parmak inceliğinde yassı birer köfte şekli verin. Diğer tarafta tabakların birine bir çorba kaşığı un, diğerine iki bardak galeta unu ve üçüncü tabağa da bir yumurtayla tuzu koyarak yumurtayı çırpın ve sonra da yaptığınız köfteleri birer birer önce una, sonra da sırayla yumurtaya ve galeta ununa her tarafını batırıp, bunları kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

[ML® Biftek Köfte için tıklayın](#)