



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ALMAN BİFTEĞİ

MALZEMESİ (3 kişilik):

500 gram sığır kıyması,

2 yumurtanın sarısı,

3 kahve kaşığı karabiber,

tuz,

1 su bardağı un,

2 yumurta,

1 su bardağı galeta unu,

1 su bardağı sıvı bitkisel yağ.

Kıymayı, yumurta sarıları, karabiber ve tuzla karıştırıp iyice yoğurarak halledin. Parçalara ayırıp yarım parmak kalınlığında yassı köfte biçimi verin. Bu köfteleri sırayla önce una, sonra çırpıp hazırladığınız yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp, bir tavada kızdırdığınız bitkisel yağda kızartıp sofraya getirin.