



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİFTEK KÖFTE

1 kg. sığır kıyması,
1,5 bardak zeytinyağı,
4 yumurta,
1 fincan galeta unu,
4 kahve kaşığı karabiber,
tuz.
1 fincan un,

Köftelik kıymayı bir tepsiye koyduktan sonra ortasını çukur yaparak buraya üç yumurtanın sarısını kırıp, bir miktar da tuz koyarak on beş dakika kadar yoğurun. Sonra yoğurduğunuz bu kıymayı on parçaya bölüp ovucunuzun içinde ezerek yassıltın. Birer köfte haline getirin. Diğer tarafta bir kabın içine geri kalan bir yumurtayı kırarak bunu çatalla iyice çırpın. Sonra hazırladığınız biftek biçimi köfteleri önce bir kâğıda koyduğunuz una, ardından yumurtaya ve on olarak da galeta ununa bulayın. Tavada kızdırdığınız zeytinyağına atarak her iki tarafları da iyice kızarınca-ya kadar kızartın ve tabağa koyduktan sonra etrafını süsleyip servis yapınız.

[ML® Biftek Köfte için tıklayın](#)