



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN BİFTEK

2 parça biftek
2 adet haşlanmış yumurta
Tuz
Karabider
Kekik
4 çorba kaşığı sıvıyağ

Yumurtalar katı haşlanır. Bifteklerin yüzeyine karabiber, tuz ve kekik serpilir. Ortasına soyulmuş yumurta oturtulur ve sarılır. Bifteğin ucu kürdanla tutturulur. Diğerleri de aynı şekilde hazırlanır. Teflon tavada kısık ateşte çevire çevire kızarana kadar pişirilir.