



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET TARTAR

<http://www.hurriyet.com.tr>

200 gram satır dana kıyma
1 yumurta
1 yemek kaşığı acı hardal
1 yemek kaşığı kapari
1 yemek kaşığı acı sos
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 arpacık soğan
1 tutam maydanoz

Arpacık soğanları ve maydanozları ince ince kıyın.
Yumurtanın sarısıyla beyazını ayırın, sarısını bir kenara alın.
Beyazını tüm malzemelerle birlikte bir kasede karıştırın.
Kıymayı da ilave edip köfte yoğurur gibi iyice yoğurun.
Servis tabağına yerleştirdiğiniz tartarın üzerine yumurtanın sarısını yerleştirin.
Kızarmış ekmek ve salatayla servis edin.

