



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALİ BİFTEK

4 parça dilimlenmiş dana eti
3 adet yumurta
2,5 çorba kaşığı un
1 su bardağı galeta
3 çorba kaşığı yağ
1 adet haşlanmış yumurta
4 adet yeşil zeytin

Etler parçalamadan dövülerek iki milim kalınlığında inceltir. Tuzlayıp biberledikten sonra yumurtaya ve galetaya bulayarak bir tabağa çıkarılır. Sofraya servis yapmadan 10 dakika önce bir, tavaya yağ koyup orta ateşte 3'er dakika alt ve üstü kızartılıp bir servis tabağına dizilir. Her bifteğin üzerine kızarmış tereyağı dökülür. Bifteklerin önlerine 4 küçük yaprak yeşil salata üzerine, yumurtayı kalburdan geçirip taksim edilir. Yumurtaların üzerine zeytinler yerleştirilip öyle servis yapılır.