



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRAVYERLİ BİFTEK DOLMASI

8 parça (75 gramlık) dilimlenmiř dana, but veya kontrfile

1/2 tatlı kaşığı tuz

Az karabiber

4 gravyer peyniri (2'şer mm. kalınlığında)

2 orba kaşığı un

3 adet yumurta, küçük bir kapta çırpılmış

1 su bardağı galeta unu

2 orba kaşığı yağ

1 orba kaşığı tereyağı

1) Etleri parçalamadan pirzola demiriyle 1 milim kalınlığında döverek masanın üzerine dizip hafif tuz ve biberleyiniz.

2) Hazırladığınız bifteklerin 4 adedinin tam ortasına 1'er dilim gravyer peyniri koyunuz ve üzerlerini diğer 4 etle kapatınız.

3) Kenarlarına hafifçe bıçağın tersiyle vurarak, etleri dikkatlice alt ve üstlerini una, sonra yumurtaya, sonra galeta ununa bulayınız.

4) Bir tavaya 2 kaşık yağ koyup kızdırınız. Orta ateşte 4'er dakika etlerin alt ve üstünü pişirip kızartarak bir servis tabağına çıkarınız.

5) Tavadaki yağı dökerek tereyağını koyunuz ve kızartınız, etlerin üzerine döküp servis yapınız.