



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU BİFTEK

4 parça biftek
8 adet kare milföy
2 çorba kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Biftekler teflon tavada kızartılır. Çözölmüş milföylerin bir yüzüne ketçap sürölür. Üzerine biftek konur, kekik ve tuz serpilir. Ketçaplı yüzeyi bifteğe gelecek şekilde ikinci milföy kapatılır. Bifteğin biçimine göre hamurlar çekıştırılır ve kenarlarına bastırılır. Hamurlu biftekler yağlanmış fırın kabına konur. Üzerine yumurta sarısı sürölür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.