



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI TARHUNLU KUZU BİFTEĞİ (FRANSA)

4 dilim kuzu eti (but tarafından, her biri yaklaşık 125 g, bütün yağları alınıp, 3 mm kalınlığa ininceye kadar yassılatılmış ve yatay olarak 2 'ye kesilmiş)
2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra, ufalanmış ve kurutulmuş)
1 tatlı kaşığı tarhun (ya da 1 çorba kaşığı kıyılmış taze tarhun)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/2 limonun, kabuğu (rendelenmiş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
4 limon parçası (süsleme için)

Ufalanmış ekmekiçi, tarhun, maydanoz, limon kabuğu rendesi ve karabiberi bir kâsede karıştırıp, genişçe bir yağlı kâğıt parçası üstüne döşeyin.

Bifteklerin birer yüzlerine hardal fırçayla sürüp, sonra her iki yanlarını yağlı kâğıt üstündeki karışıma bulayın.

Zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturttuk, yağı kızdırın. Yağ kızınca tavaya biftekleri

koyup, her iki yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (1 ,5- 2'şer dakika) kızartın. Delikli spatulayla ısıtılmış bir

servis tabağına çıkarıp, sıcak kalmalarını sağlayarak, kalan biftekleri de aynı biçimde kızartın.

4 düz tabağına biftek dilimlerini 2'şer 2'şer yerleştirip, her tabağı 1 limon parçasıyla süsleyerek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında yeşil salata - ıspanak-domates salatasıyla.