



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNT USULÜ BİFTEK SAMOSAS

Kullanılan malzemeler

- # 2 yemek kaşığı bitkisel yağ
- # 250 gr doğranmış et
- # 2 küçük doğranmış soğan
- # 6 diş dövülmüş sarımsak
- # 3 çırpılmış yumurta
- # 2 yemek kaşığı toz köri
- # Arzuza göre tuz ve karabiber
- # 10 adet milföy hamuru
- # Bir tutam tuz ile çırpılmış 1 yumurta

- 1- Yağı geniş bir tavada ve orta ateşte ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyin ve soğan yumuşayınca dek kavurun. Eti ekleyin ve kavurun. Pişen malzemeyi bir kâseye alın ve yumurta ve baharatları eklemeyen önce oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
- 2- Milföy hamurunun bir köşesine karışımdan bir yemek kaşığı koyun ve üçgen şeklinde katlayın, kenarlarını sıkıştırın ve üzerlerine çırpılmış yumurta sürün.
- 3- 180°C ısıda 2 dakika ya da üzeri sarı-kahve renk alıncaya kadar kızartın.