



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BİFTEK

500 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
2 dilim ekmek içi
4 adet ince dövülmüş biftek
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Derin bir kabın içinde kıymayı ve rendelenmiş soğanı karıştırıp 15 dakika dinlendirin. Bu işlem etin daha da lezzetli olmasını sağlayacaktır. Daha sonra içine ezilmiş sarımsağı, baharatları ve ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içlerini ilave edin. İyice yoğurup şekillendirin. Izgarada ya da yağsız tavada pişmeye bırakın. Zeytinyağında 10 dakika kadar dinlendirilmiş biftekleri de pişirip servis tabağına közlenmiş sivri biber ve domateslerle ikram edin.