



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ TARTAR BİFTEĞİ (FRANSA)

STEAK TARTARE AU CURRY

1 kişi için MALZEME :

150 veya 180 gr. sinirsiz ve yağsız bıçakla kesilmiş veya makinadan çekilmiş sığır sokumu veya kontrafilesi

1 tatlı kaşığı rafine yağı

1 çay kaşığı kori

Yarımşar tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan,
kapari, maydanoz, kornişon

Birer çimdik toz hardal ve karabiber

1/2 tatlı kaşığı ketçap

Varsa birkaç damla vorçester ve tabasco

1 yumurtanın sarısı

YAPILIŞI :

Et hariç bütün malzemeyi çukur bir kaba koyup bir kaşıkla bir iki dakika karıştırınız

Eti ilâve edip tekrar bir iki dakika karıştırıp yeşil salata yaprağının üzerine yuvarlak bir biftek gibi koyunuz

Bir tabağa koyup yanında ayrıca kızarmış tost ekmele servis ediniz