



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LUKA'NIN GÖZÜ (FRANSA)

L'OEILLE DE LUCCA

1 kişi için MALZEME :

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

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

1 tatlı kaşığı rafine yağı

Az tuz

Birer çimdik toz hardal ve karabiber

Varsa bir kaç damla vorçester ve tabasco

Yoksa az kıyılmış kırmızı yaprak biber (çuşka)

1 yumurtanın sarısı

Az kırmızı havyar

YAPILIŞI :

Havyar ve et hariç diğer bütün malzemeyi çukur bir kabın içersine koyup bir kaşıkla birkaç dakika iyice karıştırıp eti ilâve ediniz

Ve tekrar iki üç dakika karıştırınız

Sonra hafif yuvarlayıp yassıltarak yuvarlak bir biftek gibi yeşil salata yaprağının üzerine koyup bir tabağa koyunuz

Tam ortasına havyar koyup yanında ayrı olarak kızarmış tost ekmekle servis ediniz