



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR PASTALI BİFTEK

1 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
400 gram biftek
1 çay kaşığı kekik, kimyon, karabiber, köri
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Tencereye sıcak suyu koyup üzerine mısır ununu ilave edin ve sürekli karıştırıp koyulaşmasını bekleyin. İçine tuz ve tereyağını koyup karıştırın. Mısır unu serpilmiş tezgahta 1 parmak kalınlığında elinizi suya batırarak yayın. Bardak ağzı ile yuvarlak şekillerde kesin. Bu arada etleri zeytinyağında baharatlarla 2 saat marine edin ve yuvarlak şekilde kesin. Yağsız tavada etleri iki yüzünü de 5 dakika kadar pişirin. Aynı tavada mısır pastasını da bir iki dakika pişirin. Üst üste koyup servis yapın.