



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANE BİFTEK SALATASI

Malzemeler :

İnce dövülmüş biftek 1/2 Kilo

Pane harcı 2 Paket

Kızartmak için :

Komili Riviera zeytinyağı

Salatası

Patates (haşlanmış - rende) 4 Adet

Havuç 2 Adet

Taze soğan 4 Adet

Fesleğenli & kekikli salata sosu 1 Paket

Komili sızma zeytinyağı 3 Yemek kaşığı

Su 3 Yemek kaşığı

YAPILIŞI:

- 1- Yayvan bir tabağa pane harcını dökün. Diğer bir tabağa suyu koyun. Biftekleri suya batırıp silkeledikten sonra pane harcına bulayıp, tabağa alın. Kızgın Komili Riviera zeytinyağında kızartıp, peçeteli tabağa çıkartın.
- 2-Derin bir kaseye haşlayıp rendelediğiniz patatesleri, rendelenmiş havuçları, kıyılmış taze soğanları koyup, iki büyük kaşık ile karıştırın.
- 3-Küçük kaseye fesleğenli & kekikli salata sosunu , 4 yemek kaşığı Komili sızma zeytinyağı ve 3 yemek kaşığı suyu koyup çatal ile çirpin.
- 4-Komili sızma zeytinyağlı-Fesleğenli Salata sosunu patates salatasına karıştırın.
- 5-Servis tabağına pane harçlı et şinitzeli, Komili sızma zeytinyağlı- fesleğen soslu patates salatasını alıp süslemek için limon dilimi ve kiraz domates koyup servis edin.