



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PANE EDİLMİŞ KEKİKLİ BİFTEK

4 adet biftek (400 gr)  
1 paket Knorr Pane Harcı  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı soğuk su  
1 tatlı kaşığı kekik  
2 adet patates  
1 adet limon  
Yeteri kadar tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

1. Patatesleri parmak şeklinde doğrayın. Limon suyu, tuz ve kekik ile marine edip yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında patateslerin üzerleri kızarana kadar pişirin.
  2. Parmak patatesler fırında pişerken biftekleri ince şekilde dövün.
  3. Dövmüş olan bifteklerin üzerine tuz, kekik ve karabiber serpin.
  4. Biftekleri rulo yapıp suya batırın. Daha sonra Knorr Pane Harcı'na bulayıp, kızgın yağda kızartın. Pane bifteklerin ortasını kesip içine kızarmış patatesleri dizin, sıcak olarak servis edin.
-