



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BIFTEK

MALZEMELER

1/2 KİLO İNCE DÖVÜLMÜŞ BİFTEK
200 GR PASTIRMA
200 GR TAZE KAŞAR
KIZARTMA YAĞI
GALETA UNU
UN
2 YUMURTA
İNCE UÇLU SAĞLAM KÜRDANLAR

HAZIRLANIŞI

Biftekleri tezgaha koyun. Her birinin üzerine birer dilim pastırma ve ince bir dilim kaşar peyniri koyarak ikiye katlayın ve kürdan yardımıyla, açılmamasını sağlayacak şekilde kapatın. Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya sonra da galeta ununa bulayarak kızartın. Tuz kullanmaya gerek kalmayabilir. Yerken kürdanlara dikkat!
