



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRE PANELİ BİFTEK

Yarım dövülmüş biftek
2 adet patates
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Kızartma yağı

Haşlanmış patatesler ezilirken süt, tereyağı , karabiber ve tuz konur, tamamen ezilir. Biftekler önce püreye, sonra çırpılmış yumurtaya, en son galeta ununa batırılır. Az yağlı teflon tavada iki yüzü altın rengi alana kadar kızartılır.