



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROSTO

1 yumurtanın beyazı
4 dilim beyaz ekmeğin içi (kabuğu tamamen alınmış olmalı)
75 gram dövülmüş ceviz
3 diş ince kıyılmış sarımsak
1 demet maydanoz, (yaprakları kıyın, sapları çok da küçük olmayacak şekilde doğrayın)
6.5 yemek kaşığı zeytinyağı
750 gr oda sıcaklığında biftek
Bir dal taze kekik
Bir dal taze biberiye
Bir kaşık tereyağı
Tuz ve biber

Tereyağını, 2.5 yemek kaşığı zeytinyağını da ekleyerek eritin. Üzerine bifeği koyarak tüm yüzeyleri kahverengi olacak şekilde hafifçe kızartın.

Otları iyice kıyıp derin ve geniş bir kaseye alın. Bir buçuk çay kaşığı tuz ve biberi, ekmek içini, dövülmüş cevizi, sarımsağı, maydanozu, kekiği, biberiye ve iki yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin.

Yukarıdaki malzemeyi karıştırmak için bir çırpıcı kullanın, sonunda bütün malzeme katı bir hamur formunu almalı.

Başka bir kasede köpürene kadar yumurta akını çırpın.

Elde ettiğiniz hamuru çırpıtığınız yumurta akıyla karıştırın.

Karışımı bifeğin altta kalan yüzeyi dışındaki üç yüzeyine eşit derecede yayılacak şekilde sürün.

Bifeği hamurla kapladıktan sonra fırında 25 dakika pişirin. Eğer az pişmiş seviyorsanız 25, orta pişmiş seviyorsanız 30 dakika yeterlidir. Bifeği fırından alıp alüminyum folyoya sarın ve 10 dakika kadar bekletin.

Folyoya sarılmış biftek hafifçe nemlenip yumuşayacaktır.

En sonunda bifeği ince dilimler halinde kesip salatayla birlikte servis edebilirsiniz.

