



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SIĞIR KÜÇÜK ŞEYTAN

3 çorba kaşığı hardal
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
125 gr (1 su bardağı) bayat ekme içi

Önce, ızgaranızı kızdırınız.

Hardalı siğir eti dilimlerinin bir yüzüne sürüp, eritilmiş tereyağı serpiniz. Bayat ekme içini iyice ufalayıp düz bir tabağa koyunuz. Siğir eti dilimlerinin her iki yanlarını ekme içine bulayıp, ızgaraya diziniz. Etlerin her iki yanlarını 5-6'şar dakika, altın sarısı bir renk alana kadar ızgara ediniz. Etleri ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, servis ediniz.
