



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

STEAK TARTAR

200 gram satır dana kıyma
1 yumurta
1 yemek kaşığı acı hardal
1 yemek kaşığı kapari
1 yemek kaşığı acı sos
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 arpacık soğan
1 tutam maydanoz

Etinizi tahta üzerinde çok keskin bir bıçak yardımı ile kıyma kıvamında kesin.

Çok ufak doğradığınız kuru soğanı, maydanozu, turşuyu, kapariyi, worcestershire sosu, dijon hardalını, zeytinyağını, tabasco acı sosu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Servis sırasında arzu edilirse etden eşit miktarlarda tabaklara alınıp ortasına havuz açılıp yumurta sarısını ilave edebilirsiniz.

Yanında kızarmış ekmek ve patates kızartması ile servis edilmesi önerilir.

Not: Steak tartare çiğ yenen bir et olduğundan, güvenilir bir kasaptan alınması ve hazırlandıktan sonra bekletilmeden yenmesi çok önemlidir.

