



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARTAR BİFTEĞİ (FRANSA)

STEAK TARTARE

1 kiři için MALZEME:

150 veya 180 gr. sinirsiz ve yağsız bıçakla kıyılmış veya makinadan çekilmiş siğır sokumu veya kontrafilesi
Yarımşar tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan, kapari, maydanoz

Az tuz

Birer çimdik toz hardal ve karabiber

Varsa bir kaç damla varçester ve tabasco

Yoksa az kıyılmış kırmızı yaprak biberi (çuşka)

1 yumrutanın sarısı

1 tatlı kaşığı rafine yağı

1/2 tatlı kaşığı ketçap

YAPILIŞI :

Çukur bir kabın içersine et hariç bütün malzemeyi koyunuz

Ağaç bir kaşıkla üç dakika karıştırıp eti ilâve ediniz

Tekrar birkaç dakika iyice karıştırınız, taze kızarmış tost ekmek üzerine yuvarlak kalınca bir bonfile gibi koyarak servis ediniz

Veya tabağı bir yeşil yaprak salatanın üzerine koyup yanında tostı ayrı olarak servis ediniz