



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BİFTEĞİ

6 dilim bonfile (kıyma haline getirilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı kapari
3 diş sarımsak (dövmüş)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
6 yumurtanın sarısı
1 taze marul (dış yaprakları atılıp, yıkanmış)
6 büyük domates (ince dilimlenmiş)

Kıymayı büyük bir kaseye koyup tuz, biber, kapari, sarımsak, soğan, zeytinyağı, sirke ve maydanozu ekleyerek, bütün malzemeyi iyice birbirine karıştırınız. Kıymayı 6 eşit parçaya bölüp 6 küçük servis tabağına yerleştirerek her parçaya biftek biçimi veriniz. Her bifteğin ortasında bir çukur açıp, bir yumurta sarısı koyunuz. Marul yaprakları ve domates dilimleriyle süsleyip, servis ediniz.