



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR BİFTEĞİ

500 gram sığır eti (sokum veya kontrfile)
1/2 şer tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan, kapari, maydanoz, hıyar turşusu
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı ketçap
2 adet kıyılmış ançuez
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı, ince kıyılmış çuška kırmızıbiber
Az karabiber
3 dilim taze kızarmış tost

- 1) Kırmızı ve taze olarak eti evvelâ ince kıyınız.
- 2) Çukur bir kaba yumurta sarısı ile diğer bütün malzemeyi koyup, bir kaşıkla 3-4 dakika iyice karıştırınız.
- 3) Sonra eti ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra tostların üzerine eşit olarak paylaştırınız.
- 4) Hafif yassıltıp düzelterek bir paletle üzerini hafif karşılıklı tırtıllayıp servis yapınız.