



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK BİFTEĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı galeta unu
2 Adet yumurta
1 Çay Kaşığı Tuz
Karabiber
7 Dal maydanoz
4 Adet tavuk bifteği
1 Çay Kaşığı pul biber
1 Adet yumurta

Sana klasik yağ, karabiber, kırmızı biber ve ince kıyılmış maydanoz karıştırılarak macun kıvamına getirilir. Bifteğin tam ortasına kalem inceliğinde yerleştirilir. Dolma gibi sarılarak önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulanarak kızgın yağda kızartılır.