



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YORKSHIRE PUDİNGLİ BİFTEK

750 gram ince fileto biftek
175 gram un
1 adet yumurta
350 mililitre süt
1 yarım tatlı kaşığı tuz
40 gr bitkisel yağ
1 yemek kaşığı hidrojene bitkisel

Fırınınızı önceden 180 dereceye ısıtın. Eti tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Tavada sana yağı ısıtın. Etin her tarafını nar gibi kızartın. Eti, 25 dakikalığına fırına koyun.

Bitkisel yağı muffin kalıplarına paylaşdırın. Fırını önceden 225 dereceye ısıtın. Unu eleyip içine yumurtayı, sütün yarısını ve tuzu ilave edin. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın. Kalan üstü de ekleyin. Su ekleyerek hamuru koyu bir krema kıvamına getirin. Karışımı 20 dakika dinlendirin. Muffin kalıplarını ısınması için fırına koyun. Hamuru kalıplara paylaşdırıp tekrar fırına atın ve 25 dakika boyunca, altın rengi ve çıtır çıtır olana kadar pişirin. Etin saldığı suya biraz suyla karıştırılmış bir kaşık un koyarak koyulaştırın. Biftek ve Yorkshire pudingini büyük bir tabakta servis edin.