



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Alman Biftəği

Alman Bifteği



Yarım kq. yağsız dana qıyması
1 Ədəd yumurta ağ
1 Kiçik dilim bayat çörək içi
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şirin qaşığı qara bibər
Üzəri Üçün;
1 Su stəkani galeta unu
Yarım su stəkani un
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Ədəd yumurta
Qızartmaq Üçün;
1,5 Su stəkani duru yağ

- # Bayat çörəyin kənarları kəsilər, çıxardılar, yoğurma kabına köçürülər. Yumurta ağı və duz əlavə olunur, çörək xəmir kimi olana qədər barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə dana qıyması və qara bibər qatılır. Əvvəl cıvık olan küftə xərci yoğurduqca toplanar. 5 dəqiqə qədər yoğurular.
- # Küftə xərci təmiz bir neylona ya da streçe sarılar, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər, yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda küftə xərcindən, 2 qoz böyüklüyündə parça alınar, oval, yastı küftələr edilər.
- # Küftələr əvvəl una, sonra tam və sarı yumurta qarışığına, ən son galeta ununa bulanar.
- # Tavaya duru yağ qoyular, harlı atəşdə hirsəndirilər, küftələr atılınca atəşin nizamı orta - batıq mövqeyə getirilər.
- # Küftələrin iki üzünü qızartınca üzərinə kağız dəsmal olan qaba çıxarılar, çox yağı alınar.
- # Arzu edilən qarniturla xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Alman biftəği istehsalında yağlı qıyma istifadə edilsə küftənin konsistensiyasını yumuşaq olar.