



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Turco recetas de cocina

Bistec Alemán

Alman Bifteği



500 gramos fatless terreno de carne de ternera
1 huevo blanco
1 pequeño trozo de pan rancio
1 1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para la parte superior:
1 vaso de harina de Rusk
1/2 vaso de harina
1 yema de huevo
1 huevo

Para freír:
1 1/2 vaso de aceite vegetal

Retire la parte exterior de las rebanadas de pan, y poner el interior de las partes en el tazón. Añadir la clara de huevo y sal de él. Mezclar por la punta de tus dedos, hasta que la mezcla se convierte en masa.

Agregar carne molida y pimienta negro sobre el mismo. Amasar la mezcla unos 5 minutos. Verá que la consistencia de la mezcla a su vez a la normalidad durante el amasado.

Cubra la mezcla con nylon o film, y luego colocarlo en la capa más baja de la nevera. Refrigerar por media hora.

Al final del tiempo, recoger los pedazos de la mezcla. Cada una de las piezas puede tener 2 nueces tamaño. Forma como hamburguesas.

En primer lugar, cubrir las hamburguesas con harina, luego por inmersión en la mezcla de huevo y yema de huevo, y, por último, cubrir con harina de Rusk.

Ponga el aceite vegetal en la sartén y hacerla más caliente de alto calor. Después de colocar las hamburguesas en la sartén, a su vez el calor a medio-bajo.

Después de freír los dos tamaños de las hamburguesas, el lugar de ellos en la toalla de papel para quitar el aceite extra en ellos.

Puede servir que algunos garnitures.

Nota: Si utiliza grasos carne molida para preparar la alemana Bistec, la coherencia de las hamburguesas ser más fluida.