



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ALMAN BİFTEĞİ



Yarım kg. yağsız dana kıyması
1 Adet yumurta beyazı
1 Küçük dilim bayat ekmek içi
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
1 Su bardağı galeta unu
Yarım su bardağı un
1 Adet yumurta sarısı
1 Adet yumurta
Kızartmak İçin;
1,5 Su bardağı sıvıyağ

- # Bayat ekmeğin kenarları kesilir, çıkartılır, yoğurma kabına aktarılır. Yumurta akı ve tuz eklenir, ekmek hamur gibi olana kadar parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine dana kıyması ve karabiber katılır. Önce cıvık olan köfte harcı yoğurdukça toplanır. 5 dakika kadar yoğrulur.
- # Köfte harcı temiz bir naylona ya da streçe sarılır, buzdolabının alt rafına yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda köfte harcından, 2 ceviz büyüklüğünde parça alınır, oval, yassı köfteler yapılır.
- # Köfteler önce una, sonra tam ve sarı yumurta karışımına, en son galeta ununa bulanır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, harlı ateşte kızdırılır, köfteler atılınca ateşin ayarı orta – kısık konuma getirilir.
- # Köftelerin iki yüzü kızarıncaya üzerine kağıt havlu olan tabağa çıkarılarak, fazla yağı alınır.
- # Arzu edilen garnitürle servise sunulur.

Not: Alman bifteği yapımında yağlı kıyma kullanılırsa köftenin kıvamı cıvık olur.