



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

BİFTEK KÖFTE



500 gr. köftelik kıyma
1 Adet çok küçük kuru soğan
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz 5 - 10 dakika yoğrulur.
- # Köfte harcına silindir şekli verilir.
- # Buzdolabının buzluk kısmına konur.
- # Köfte harcı biraz sertleşince buzluktan alınır.
- # 1 cm. kalınlığında daire şeklinde dilimlenir.
- # Elektrik ya da kömür ızgarasında pişirilir.
- # Piyaz şeklinde doğranmış soğan eşliğinde servis yapılır.

Not: BifteK köftesine bayat ekmek içi konmaz. Ekmeksiz yapıldığı için biftek tadını alır.