

Δες τα υλικά που θα χρειαστείς για να φτιάξεις τα μπιφτέκια:

- **1 κιλό** κιμά μοσχαρίσιο, ελιά ή λάπα (αν θες να είναι πιο λιπαρός, μπορείς να προμηθευτείς **1/2 κιλό** μοσχαρίσιο κιμά και **1/2 κιλό** χοιρινό)
- **300 γρ.** μπαγιάτικο ψωμί
- **2** κρεμμύδια ξερά κόκκινα
- **1** αυγό
- **1/4 φλιτζάνι του τσαγιού** ελαιόλαδο
- Αλάτι, πιπέρι
- **1 κ.σ.** ρίγανη
- **1 σκελίδα** σκόρδο
- **1/2 κουτάκι** μπύρα (είτε με αλκοόλ, είτε χωρίς)

Τα σκεύη που θα χρειαστείς είναι τα εξής:

- 1 μπολ για να ζυμώσεις τον κιμά
- 1 τρίφτη ή μούλτι
- 1 μαχαίρι
- 1 επιφάνεια κοπής
- 1 τηγάνι
- 1 σπάτουλα

Παρατηρήσεις:

- Οι ποσότητες της συνταγής βγάζουν **12 μπιφτέκια των 100 γρ.**
- Αν δε θες να τα μαγειρέψεις όλα εκείνη τη στιγμή, μπορείς όσα μείνουν να τα αποθηκεύσεις στην κατάψυξη, μέσα σε σακουλάκι τροφίμων
- Αν θες να φτιάξεις λιγότερα, απλά κάνε τη μισή δόση