ALATURKA HİNDİ BİFTEK IZGARA

8 adet Pınar Hindi Biftek
1 kahve fincanı Pınar Yoğurt
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 adet domates
4 adet sivri biber
1 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 adet soğan suyu

1 adet soğanı rendeleyip elinizle sıkarak suyunu alın. Hindi biftekleri soğan suyu ve diğer malzemeler ile harmanlayıp buzdolabında en az 20 dakika kadar dinlendirin. Eğer bu marinadı 4 saatten fazla dinlendirecekseniz soğan suyu kullanmayın. Aksi takdirde soğan suyu bu süreden sonra hoş olmayan bir tat ve görünüme neden olur. Domateslerin sap kısımlarını alarak ortadan ikiye bölün. Soğanı ise soyup 4 halka olacak şekilde kesip hazırlayın. Hindi biftekleri tercihen ızgarada veya tavada pişirin. Domates, sivri biber ve halka soğanları da ızgarada pişirip kekik ve tuz ile lezzetlendirin. Arzu ederseniz soğanlara pişme esnasında kimyon ilave edebilirsiniz. Hindi biftekleri ve garnitürleri servis tabağına uygun bir şekilde dizip tercihen yanında pilav ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:28247 • adı:Alaturka Hindi Biftek Izgara • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:40