



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALZAMİK SOĞANLI DANA ANTRİKOT

<https://migros.com.tr>

- 1 kg. ızgaralık dana antrikot
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
- Tuz
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 5 adet kuru soğan
- 5 yemek kaşığı balzamik sirke
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı paprika
- 1 çay kaşığı karabiber

1. Dana antrikotları düz bir tepsiye dizin.
2. Üzerine tuz karabiber ekleyin, rondodan geçirdiğiniz soğan ve sarımsağı ekleyin.
3. Yoğurdu, salçayı, sıvıyağı da ekleyip, elinizle ovun.
4. En az 2 iki saat bekletin.
5. Diğer taraftan soğanları halka halka kesin.
6. Tavaya yağ ekleyip soğanları kavurmaya başlayın, ardından balzamik sirkeyi ekleyin.
7. Tüm baharatları da ekleyip soğanların üzerini geçecek kadar su ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin.
8. Bu sırada marine ettiğiniz etleri ızgara tavasında iyice pişirin.
9. Eti soğanla birlikte servis edin.

