BİBERİYELİ SIĞIR IZGARA

4 adet sığır antrikot
100 gr eritilmiş tereyağı
3 diş sarımsak (ezilmiş ve irice doğranmış)
3 yemek kaşığı taze biberiye
Taze çekilmiş karabiber
Tuz
2 demet roka
100 gr Rendelenmiş Parmesan peyniri
5 yemek kaşığı Balzamik sirke
Süslemek için biberiye filizleri

En az 4 saat önceden (24 saate kadar çıkabilirsiniz) antrikotları bir kabın içine yerleştirip, eritilmiş tereyağı, sarımsak ve biberiye ile ovun. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Üzerini kapatıp buzdolabına koyun. Pişirmeden 1 saat kadar önce buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Hazırlamış olduğunuz grilin üzerinde etleri yerleştirin. Orta pişmiş biftekler elde etmek için, bir kez çevirmek kaydıyla, her iki tarafı da 4?er dakika pişirin. Pişen etleri kesme tahtasına yerleştirin, üzerini folyo kâğıdıyla örtüp 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Büyük bir servis tabağına rokaları yerleştirin. Etleri 2 cm kalınlığında parçalar halinde kesip rokaların üzerine yerleştirin. Üzerine parmesanları serpiştirin; biraz yağ ve sirke gezdirin. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Biberiye filizleriyle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:129856 • adı:Biberiyeli Sığır Izgara • gönderen:zeliha gülyüz • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:42