



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ ANTRİKOT

- 4 parça dana antrikot
- 5 dal biberiye
- 2 diş sarımsak
- 1 ay bardağı süt
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 limon
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- 2 patates
- 2 kırmızıbiberi

Etlerin zerine limon suyu, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakları bir kabın içinde iyice karıştırsın ve 1 çay bardağı sütü içine ekleyip etleri bu sosun içinde 1 saat kadar bekletin. Daha sonra dinlenmiş etin zerindekileri temizletip ızgarada iki yüzünü de pişirin. Patatesleri dilimleyip fırında üzerine az miktarda yağ sürüp pişirin. Ya da fırında kızartın. Servis yaparken buharda pişirilmiş sebzelerle birlikte servis yapın.

