



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ ANTRİKOT

4 parça dana antrikot
1 limon
3 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 ay bardağı süt
5 dal biberiye
Tuz, karabiber
4 sivribiber
4 kırmızıbiber
3 orba kaşığı tereyağı

Limon suyunu, zeytinyağını, ezilmiş sarımsakları, sütü, biberiyeyi, baharatı iyice karıştırın. Etleri bu sosun içinde bir saat kadar bekletin. Daha sonra etin üzerindeki silkeleyip ızgarada iki yüzünü de kızartın. Biberleri dilimleyin, üzerine az miktarda yağ sürüp fırında pişirin. Buharda pişirilmiş sebzelerle birlikte sade pilavla sıcak sıcak servis yapın.