BİBERLİ BİFTEK

500 gr biftek
4 çorba kaşığı zeytinyağ
2 adet dolmalık kırmızı biber
2 adet yeşil dolmalık biber
2 adet sarı dolmalık biber
3 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 baş soğan
kekik
tuz, karabiber

Biberleri yıkayıp, saplarını ve tohumlarını ayıklayın, ince uzun boylamasına doğrayın. İki çorba kaşığı zeytinyağı kızdırıp, içine küçük doğranmış soğanları atın, sararmaya başlayınca, dövülmüş sarımsak ve ince kıyılmış biberleri ilave edip hepsini birlikte kavurun. Biberler yumuşayınca tuzu ve biberi de katın. Diğer bir tavada, kalan zeytinyağı ile ince uzun doğranan biftek dilimlerini 2-3 dakika kavrun ve yağıyla birlikte biberlerin üzerine dökün. Tüm bu hazırlanan malzemeyi beraberce 2-3 dakika daha karıştırıp kavurun ve üzerine kekik serpip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:1765 • adı:Biberli Biftek • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:14