



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BİBERLİ ET

800 gram antrkot
2 diş sarımsak
2 adet kırmızıbiber
3 adet domates
2 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 limon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Etlerin üzerine limon suyu, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakları bir kabın içinde iyice karıştırın. Ve 1 çay bardağı sütü içine ekleyip etleri bu sosun içinde 1 saat kadar bekletin. Daha sonra etleri tavada yağı eritip kızdırın ve iki yüzünü de mühürleyip pişirin. Eti mühürledikten sonra fırın kabına alıp üzerine salçayı, az miktarda suyu, doğranmış dolmalık biberi irice doğrayıp ilave edin. 180 derecede 1 saat kadar pişirin. Servis yaparken döküm bir tava üzerinde ikram edin. Üzerine de etle birlikte pişen sebzeleri yerleştirip ikram edin.