



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESKİN TAVASI (KIRIKKALE)

- 1 kg kuzu pirzola
- 4 adet domates
- 1 baş sarımsak
- 4 adet sivri biber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Fırın tepsisi yağlanır. Üzerine doğranmış biber domates, birkaç parçaya bölünmüş sarımsaklar konur. Biftekler üzerine düzgün bir şekilde dizilir. Ufak parçalar halinde tereyağı konur. Tuz ve pul biber serpilir. Tepsi alüminyum folyoya sarılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 1 saat pişirilir.

