



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU ANTRİKOT

4 adet ince dövülmüş antrikot
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı tereyağı
6 dal maydanoz
1 adet limon
Tuz
Karabiber
Süslemek için:
Çeri domatesler

Öncelikle sıvı yağın ısıtıp içinde etleri güzelce pişirin, tuz ve biberleyin. Tavada iki yüzünü de güzelce pişirin. Bir kase içinde kıyılmış maydanoz, ezilmiş sarımsak, limon suyu ve tereyağını karıştırıp macun kıvamına getirin. Dolaba koyup soğumaya bırakın ve pişen etin üzerine sürüp sıcak olarak ikram edin.

