



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KÖRİLİ ANTRİKOT

- 4 adet antrikot
- 1 paket mantar
- 2 adet domates
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber, tuz
- 1 çay kaşığı köri, kimyon

Marine edilmiş antrikotları yapışmaz yüzeyli bir tavada yağda çevirerek kızartın. Ardından ince kıyılmış sarmısakları, küçük doğranmış mantar ve domatesleri ekleyin. Bu şekilde pişmeye bırakın. En son kimyon ve köri ekleyip, yemeği ocaktan alın. Dilerseniz patates püresi ile servis yapın.

