



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEFNE YAPRAKLI VE BİBERİYE TAÇLI ANTRİKOT

<https://www.elele.com.tr>

4 parça kalın dilimlenmiş antrikot

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Taze defne yaprağı

Taze biberiye

Servis için:

Elma dilim patates

Ayçiçeği yağı

Lezzet Davet sofralarınız için harika tarifler sunuyor. Etleri tavaya dizip üzerlerine zeytinyağı gezdirin. Önce yüksek ateşte daha sonra kısık ateşte hafif kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine tuz ve karabiber serpiştirin. Defne yapraklarını ve biberiyeyi etlerin etrafına dizip fırın ipi ile bağlayın ve tekrar tavada yüksek ateşte birkaç dakika pişirin. Servis tabağına alın. Kızarmış elma dilim patates ile servis yapın.

