



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 BİBERLİ BİFTEK

6 parça biftek
4 yemek kaşığı tereyağı
2 dolmalık kırmızı biber
2 dolmalık yeşil biber
2 dolmalık sarı biber
3 diş sarımsak
2 soğan
Tuz
Karabiber

Biberleri yıkayıp, sap kısımlarını ve tohumlarını ayıklayın. Şeritler halinde doğrayın. 2 yemek kaşığı tereyağını tavada ısıtın. Piyazlık doğradığınız soğanları, iri kıyılmış sarımsak ve biberleri ilave edip hepsini birlikte kavurun. Biberler yumuşayınca tuz ve karabiberi ekleyin. Diğer tavada kalan tereyağını ısıtıp biftekleri kızartın. Biberleri ilave edip 2 dakika daha pişirin. Servis tabağına alıp sıcak servis yapın.

