



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI SOSLU ANTREKOT

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı tereyağı,
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ,
- 500 gram antrekot,
- 1 çay kaşığı karabiber,
- 1 çay kaşığı hardal,
- 1 tatlı kaşığı tozşeker,
- 1 tatlı kaşığı tuz,
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı kapari.

Hazırlanışı:

Büyük bir tencerede tereyağını ve sıvıyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca antrekotu ekleyiniz. Karabiberi üstüne serpip etin her iki tarafını kahverengi olana dek pişiriniz. Eti yağlı tarafı alta gelecek biçimde çevirerek kapağını kapatıp kısık ateşe alınız. Derin bir kâsede hardalı, tozşekeri, tuzu ve sirkeyi karıştırınız. Ateşin sıcaklığını yükseltip, bu karışımı etin piştiği tencereye boşaltınız. Devamlı karıştırarak kaynatınız. Sos kaynar kaynamaz ateşi hemen kısıp, dondurulmuş tereyağını küçük parçalar halinde ve karıştırarak yavaş yavaş sosa ekleyiniz. Kaparileri de ekledikten sonra, 2 dakika daha pişiriniz. Sosu bir kaba boşaltınız. Eti tahta üstünde kalın dilimler halinde keserek sosuyla birlikte servis yapınız.
