



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANTRİKOT SALATASI

- 1 Dilim Dana Antrikot
- 1 Demet Roka
- ½ Su Bardağı Lor Peyniri
- Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Vinaigretta Sos:
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Dal Taze Soğan
- 1 Diş Sarımsak
- 15-20 Adet Kiraz Domates
- 2 Yemek Kaşığı Balzamik Sirke
- 1 Tatlı Kaşığı Bal
- Tuz
- Karabiber
- 5-6 Yaprak Reyhan
- 1 Paket Çiya Aç-Kat

Tuzu ve karabiber atılan antrikotu önlü arkalı iyice pişirin.

Pişen eti tavadan alın ve aynı tavaya taze soğan, zeytinyağı ve kıyılmış sarımsak ekleyip 1-2 dakika kadar çevirin. Domates, sirke, bal, tuz ve karabiberi ekleyip domatesler yumuşayana kadar pişirin.

Ocağın altını kapatıp ince ince doğradığınız reyhanları ekleyip karıştırın.

Geniş ve derin bira kasesinin içerisine rokaları yerleştirin ve üzerine dilimlediğiniz etleri ekleyip sosunu lor peynirini ilave edin.

En son olarak çiya aç katı salatanızın üzerine dökün.

