



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI ANTREKOT

1+1/2 kg antrekot
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
100 gr (1/2 su bardağı) tereyağı
10 arpacık soğanı (3'ü kıyılmış, 7'si irice doğranmış)

Önce antrekotu biber ve tuzla ovunuz. Büyük bir tavada 60 gr. tereyağını kızdırıp kıyılmış 3 arpacık soğanını ekleyerek aşağı yukarı 3 dakika, arpacık soğanları yumuşayana kadar paşiriniz. Ateşini orta sıcaklığa getirip antrekotların her iki yüzünü de önce 5'er dakika pişiriniz, sonra ateşini kısıp tavanın ağzını kapatarak, gene her iki yüzünü 15'er dakika pişiriniz. Bu arada kalan tereyağını küçük bir tavada eritip, iri ve doğranmış arpacık soğanlarını ekleyiniz ve soğanlar yumuşayıp altın sarısı bir renk alana kadar, karıştırarak pişiriniz. Tavayı ateşten alınız.

Kızarmış olan antrekotları ve suyunu, ısıtılmış bir tabağa alıp, pişirdiğiniz arpacık soğanlarını da üstüne dizerek hemen servis ediniz.