



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI USULÜ BİFTEK

4 antrikot biftek
150 gram mantar
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
2 adet domates
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Bir tavada bifteklerin her iki tarafını da hafif renk değıştirmeye kadar mühürleyin.
Soğan ve sarımsakların kabuklarını soyup ince kıyın.
Biberleri jülyen kesin, mantarları doğrayın.
Ayçiçeği yağını tavaya aktarın.
Mantar, soğan, sarımsak ve biberleri soteleyin.
Domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayarak ilave edin.
Bir iki dakika pişirdikten sonra tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi ilave edin.
Biftekleri ısıya dayanıklı bir kaba alın.
Üzerine hazırladığınız harcı döküp, rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.
180 dereceye ayarladığınız fırında 25 dakika pişirip sıcak servis yapın.

