



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ BİFTEK

500 gram kuzu biftek
1 orba kaşığı taze biberiye
1 diş ince kıyılmış sarımsak
Tane karabiber, tuz
2 adet patates

Yapılışı: Biftek dilimlerinin üzerine, ince kıyılmış taze biberiye ve sarımsak karışımını bir fırça yardımıyla sürün. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine etleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 230 derece fırında kızarana kadar pişirin. Patatesi ayrı ayrı haşlayın. Suyunu süzün ve iyice ezip, birbirine karıştırın. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Servis tabağına patatesli preyi koyun. zerine biftekleri yerleştirin istenirse üzerine haşlanmış havuç ve brokoli ile birlikte servis yapın.