



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ SOSLU IZGARA

4 parça dana antrikot ?
5 dal biberiye ?
2 diş Sarımsak ?
1 aybardağı süt ?
3 orba kaşığı tereyağı ?
1 limon ?
3 orba kaşığı zeytinyağı ?
Tuz
Karabiber
2 patates
2 kırmızıbiberi

Limon suyu, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak ve bir çay bardağı sütle hazırladığınız sosa etleri yatırın. Yaklaşık 1 saat dinlenen etin üzerini temizleyip iki yüzüne de ızgarada pişirin. Dilimlediğiniz patateslerin üzerine az miktarda yağ sürüp fırında kızartın. Etleri patates ve buharda pişirilmiş sebzelerle birlikte servis yapın.