



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ ANTRİKOT

1200 gram antrikot
5-6 adet büyük boy ızgaralık kültür mantarı
1-2 adet kapy biber
1 büyük kase Akdeniz yeşilliği
Birkaç adet kiraz domates
Birkaç dal dereotu
Biber sos için:
4-5 adet közlenmiş salçalık biber
1 tatlı kaşığı tane hardal püresi
1 çay bardağı kaşığı zeytinyağı
Tuz

Biber sos için közlenmiş biberleri ezin. Tane hardal püresini, tuzu ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Eti ızgarada kızartın. Kültür mantarını da enine ikiye kesip kızartın. Biberleri de aynı şekilde kızartın. Antrikotu ızgarada kızarttıktan sonra biberli sostan sürün, kıyılmış dereotunu serpin. Kiraz domates ile hazırlanmış Akdeniz yeşilliği salatası, közlenmiş sebzeler ve mantar ile servis edin.