



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ BİFTEK

500 gr biftek
4 orba kaşığı zeytinyağı
2 adet dolmalık kırmızı biber
2 adet yeşil dolmalık biber
2 adet sarı dolmalık biber
3 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 baş soğan
kekik
tuz, karabiber

Biberleri yıkayıp, saplarını ve tohumlarını ayıklayın, ince uzun boylamasına doğrayın. İki orba kaşığı zeytinyağı kızdırıp, içine küçük doğranmış soğanları atın, sararmaya başlayınca, dövölmüş sarımsak ve ince kıyılmış biberleri ilave edip hepsini birlikte kavurun. Biberler yumuşayınca tuzu ve biberi de katın. Diğer bir tavada, kalan zeytinyağı ile ince uzun doğranan biftek dilimlerini 2-3 dakika kavurun ve yağıyla birlikte biberlerin üzerine dökün. Tüm bu hazırlanan malzemeyi beraberce 2-3 dakika daha karıştırıp kavurun ve üzerine kekik serpip, servis yapın.