



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ BİFTEK

- 4 parça biftek
- 2 adet dolma biberi
- 2 adet kırmızı et biberi
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Biberler kibrit çöpü şeklinde doğranır. Tavaya zeytinyağı bırakılır. Isınınca biber ve ince kıyılmış sarımsak atılır. Biber solunca az tuz eklenir. Başka kaba aktarılır. Aynı tavaya ve aynı yağa biftekler atılır. İki yüzü kızartılır. Tavadan almadan hemen önce tuz, karabiber ve kekik serpilir. Servis tabağına biberli karışım yerleştirilir. Üzerine biftek bırakılır.