



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ BİFTEK TAVA

<https://www.posta.com.tr>

- 600 gr. biftek
- 2 adet kırmızıbiber
- 3 adet çarliston biberi
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 adet limon suyu

Bifteklerinizi baharatlar, ezilmiş sarımsak ve limon suyu ile karıştırarak, bir gece buzdolabında bekletin. Biber ve soğanlarınızı parmak şeklinde doğrayın. Tavanızı çok fazla kızdırın. Üzerine etlerinizi koyup hızlıca, suyunu bırakmasına izin vermeden kavurun. Biber ve soğanları ekleyin. Kızardıktan sonra servis yapın.

