



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ FİLETO MİGNON

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

300 g ince şeritler halinde fileto mignon
1 Yemek kaşığı zeytinyağı
1 kırmızı biber (2 yemek kaşığı)
1 soğan, iri doğranmış
1 Yemek kaşığı Worcestershire sosu
Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Filet mignon, kırmızı biber ve soğanı bir fırın tepsisine yerleştirin; zeytinyağı ve Worcestershire sosu karışımını fırçayla sürün.

Karabiber ile tatlandırın.

Airfryer'ı 4-6 dakika boyunca 200 °C'ye ısıtın.

Karışımı kızartma sepetine yerleştirin ve ET programını seçin.

Malzemeleri eşit şekilde pişirmek için kızartma sepetini her 10 dakikada bir sallayın.

Pişen malzemeleri bir fırın tepsisine yerleştirin ve tadına bakmak için tuzlayın.

Not: Worcestershire sosu yerine soya sosu kullanabilir ve 1/2 fincan doğranmış mantar (150gr) ekleyebilirsiniz.

