



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOMATES MARİNELİ IZGARA BİFTEK

6 adet sığır bifteği
500 gr domates
80 ml üzüm sirkesi
60 ml limon suyu
2 diş sarımsak, soyulmuş, ikiye kesilmiş
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Taze beyaz ve karabiber

Domateslerin altlarına keskin bir bıçakla artı işareti yapın. 1 dakika kadar kaynar suya batırıp çıkarın. Kabuklarının çok rahat soyulduğunu göreceksiniz. Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkararak blender'dan geçirin.

Sarımsakları soyun ve ikiye kesin. Limon suyu, sirke, İçim Tereyağı ve balla karıştırın.

Domateslerle karıştırarak bir sos haline getirin. Etleri tepsiye yerleştirip üzerlerine sosu gezdirin ve en az 10 saat dinlenmeye bırakın.

Biftekleri sostan çıkarın ve hafifçe süzün. Dökme demir tavayı ısıtın üzerine bir tatlı kaşığı zeytinyağı ilave edin. Etlerin her iki tarafını 5 dakika ızgarada pişirip servis edin.

Etleri marine ettiğiniz domates sosunu yanında servis edebilirsiniz.

