



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU BUT IZGARA

6 adet Lezita Akdeniz Soslu Derisiz But Izgara
5 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
3 diş sarımsak
3 4 çorba kaşığı zeytinyağı
2-3 dal taze fesleğen
6 ince kare dilim tost kaşarı
Tuz, karabiber

Akdeniz soslu derisiz Lezita ızgaralık but etlerini elinizle açıp içlerine bir dilim tost kaşarı koyun. Rulo yapıp sarın ve kurdan batırarak açılmaması için tutturun. Etleri bir borcama dizip üzerlerine sıvıyağ sürün ve bir folyo kapatıp 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

Domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Sarımsakları ve fesleğeni kıyın. Zeytinyağını bir sos tavaşına koyup içine domates, sarımsak, fesleğen, tuz ve karabiber ilave edip sos kıvamını alana kadar pişirin.

Fırındaki kabı çıkarıp üzerinden folyoyu alın. Sıcak domates sosunu etlerin üzerine döküp tekrar fırına verin. 10 dakika kadar fırında pişirip çıkarın. Üzerine biraz peynir rendeleyip sıcak olarak servis yapın.

