



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ANTRİKOT

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 8 Adet marul yaprağı
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Kahve Fincanı süt
- 6 Diş sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 6 Parça Antrikot
- 1 Çorba Kaşığı limon suyu
- 6 Adet patates
- 6 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı kimyon ve kekik

Marinat için; yağı, limon suyu ve sütü çukur bir kaptaki karıştırın. Antrikotları ekleyip 5 saat bekletin. Etləri alıp süzün. Patatesleri soyup yuvarlak dilimleyin. Domatesleri soyup rendeleyin. Sarımsakları soyup halka halka dilimleyin. Bir kaşık yağı teflon tavada ısıtın. Antrikotları ekleyip iki taraflı kızartın. Patates dilimlerini aynı tavada kızartın. Marul yapraklarını bol suyla yıkayıp kâğıt havluyla kurulayın. Üç marul yaprağını yağlanmış kare fırın kabına yerleştirin. Marul yapraklarının üzerine antrikot ve patatesleri dizin. Kalan yağı tavada kızdırıp sarımsakları pembeleştirin. Domates, kimyon, kekik, karabiber ve tuz ekleyip kısık ateşte pişirin. Domates sosunu patateslerin üzerine paylaşın. Kalan marul yapraklarını üzerlerine kapatın. Fırın kabının üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapatın.