



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ SALATA

500 gram kuzu fileto
1 diş sarımsak
1/4 su bardağı balsamik sirke
Yarım su bardağı zeytinyağı
50 gram kurutulmuş domates
1 çorba kaşığı tereyağı
250 gram kuşkonmaz
1 adet orta boy dolmalık yeşilbiber (kalın doğranmış)
1 adet orta boy etli kırmızı biber (kalın doğranmış)
150 gram mantar (4'e bölünmüş)
1 demet roka

Etleri, teflon tavada istediğiniz kıvama gelene kadar pişirip jülyen kesin. Domatesi, sarımsak, balsamik sirke ve zeytinyağıyla karıştırın. Etleri pişirdiğiniz tavada, kuşkonmaz, yeşil biber, kırmızı biber ve mantarları, kuşkonmazlar yumuşayana kadar karıştırarak pişirin. Etli karışımı kuşkonmazlı karışımla birlikte harmanlayın. Rokayla servis yapın.