



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA DANA BİFTEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram dana biftek
3-4 adet olgun domates
2-3 adet acı veya tatlı yeşilbiber
Kekik
Sızma zeytinyağı (soğuk sıkım)

Dana biftekleri bir tepsiye dizin. Üzerine zeytinyağı ekleyin. 200 derecede ısıtılmış fırında, 10-15 dakika kadar yavaş yavaş pişirin.

Etler hafif suyunu çekmeye başlayınca, üstünü domates, biber dilimleyerek kaplayın. Biberler kızarmaya başlayınca ya da fırından çıkartmanıza yakın bolca kekik ekleyin. Suyu azalınca kadar fırında bekletin Daha sonra mevsim salatası ile servis yapabilirsiniz.

Not: Tuz ve karabiber eklenmez.

