



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLORENTİNA USULÜ SIĞIR ETİ

900 gram T-bone siğir eti
Bir buçuk çay kaşığı taze biberiye
Yarım çay kaşığı taze adaçayı
6-7 diş sarımsak
Tuz
1 tatlı kaşığı sızma zeytinyağı
2 adet patates
Izgara radicchio için:
1 adet radicchio
1 tatlı kaşığı zeytinyağı, karabiber
Yarım çay kaşığı kıyılmış sarımsak
Yarım çay kaşığı taze biberiye

Siğir etini tuz, biberiye, adaçayı, kıyılmış sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlayın. Başka bir kaptan 4 parçaya bölünmüş radicchio'nun üzerine karabiber serpip, zeytinyağı gezdirin. Izgarada pişirin. Marine eti de ızgarada pişirin. Patatesleri fırın tepsisine yerleştirin. Izgarada pişirdiğiniz radicchio'yu da başka bir fırın tepsisine aktarın. Radicchio'nun üzerine kıyılmış sarımsak, taze biberiye ilave edin. Her iki tepsiyi orta ısı fırına yerleştirin. Radicchio'yu 10 dakika, patatesleri ise yumuşayana dek pişirin. Servis tabağına ızgarada pişirdiğiniz eti, radicchio'yu ve patatesleri koyarak, servis yapın.

