



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ SATIR KÖFTESİ

4 parça dana antrikot
5 dal biberiye
2 diş Sarımsak
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 limon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
2 patates
2 kırmızıbiberi

Etleri çok keskin bir bıçakla kesme tahtası üzerinde çok ince ince kıyın. Üzerine limon suyu, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakları bir kabın içinde iyice karıştırın. Bu sosun içinde 1 saat kadar bekletin. Daha sonra dinlenmiş etin üzerindeki şekillendirip ızgarada iki yüzünü de pişirin. Patatesleri dilimleyip fırında üzerine az miktarda yağ sürüp pişirin ya da fırında kızartın. Servis yaparken buharda pişirilmiş sebzelerle birlikte servis yapın.