



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABİBERLİ BİFTEK

Gülhan Kara

Her biri 100 gramlık 4 adet dana biftek

7-8 top karabiber

Bir fiske tuz

1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber tanelerini havanda döverek kırın. Biftekleri bir tepsi içine veya bir kesme tahtası üzerine alıp her iki yanını da hafifçe tuzlayıp yağlayın. Kırılmış karabiber parçacıklarını bifteklerle eşit olarak serpiştirip elinizle bastırarak biberleri lişerin arasına sıkıştırın. Kenarlara doğru çekerek biftekleri biraz açın.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Biftekleri pişirme haznesine yerleştirip ısıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 15 dakikaya ayarlayın.

10. dakikada hazneyi çekip etleri çevirin ve pişirmeye 170 derecede devam edin.

Biftekleri haşlanmış sebze garnitür ile sıcak servis edin.

Not: Bifteklerle uyguladığınız yöntemi bonfile veya pizola etlere de uygulayabilirsiniz.

