İTALYAN GÜZELİ BİFTEK

1 kg "T" kemikli biftek (yada sığır filetosundan, 2,5 sm kalınlığında dilimlenmiş biftek)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 defne yaprağı
1 çay kaşığı kekik
2 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/2 su bardağı et suyu

Eti uzun ve yayvan bir kaba yerleştiriniz. Küçük bir kasede zeytinyağını, sirkeyi, defne yaprağını, kekiği, maydanozu, sarımsağı ve et suyunu karıştırınız. Hazırladığınız bu marinadı etin üstüne dökünüz. Üstünü kapatarak, oda sıcaklığında 5 saat ya da buzdolabında 8 saat bekletiniz. Her saat başında eti marinad içinde çevirerek hafifçe dövünüz.
Izgaranızı önce iyice kızdırınız.
Eti kaptan çıkarıp marinadı atınız. Fazla nemli olursa iyi kızarmayacağı için eti kurulayınız ve üstüne karabiberi serpiniz. Etin her iki tarafını ortalama 4'er dakika ızgarada pişiriniz. (Bu süre, isteğinize göre kanlı, orta derecede yada iyi pişmiş bir biftek için azaltılabilir, yada arttırılabilir.)
Eti ısıtılmış bir servis tabağına alıp üstüne tuzunu serperek, servis ediniz.

Not: İtalyan güzeli biftek, geleneksel bir İtalyan yemeğidir. Salata yada herhangi bir yeşil sebze ile servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59639 • adı:İtalyan Güzeli Biftek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:21.04.2025 - 11:35