



BİFTEK IZGARA

4-6 parça ince dövülmüş biftek
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz ve tane karabiber
3 çorba kaşığı sirke
Domates ve biber

Öncelikle dövülmüş etlerin üzerine sirke ve yağ döküp 10 dakika kadar bekletin, ardından da tuz ve karabiberle iki yüzünü de tatlandırın. Merak etmeyin, tuz ızgara etleri yumuşatır, önceden koymanın sakıncası yoktur. Izgarayı ısıtın ve etin üzerine kare şekiller vermek için çapraz yöntemle ızgara yapın. Sıcak tutan demir tabaklarla servis yapın.



Fotoğraf "bindal" tarafından gönderildi. 11.11.2014