



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEKİKLİ SARIMSAKLI DANA ANTRİKOT

- 1 paket Knorr Kekikli Sarımsaklı Et Çeşnisi
- 1 kg dilimlenmiş ve 1 parmak kalınlığında dövülmüş dana antrikot
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 orta boy patates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber
- Taze kekik
- Taze biberiye

Bir kasede bir paket Knorr Kekikli Sarımsaklı Et Çeşnisi'ni, 2 yemek kaşığı (30 ml) ayçiçek yağını ve 2 yemek kaşığı (30 ml) suyu karıştırın.

Dana antrikotu kasede hazırladığınız Knorr Et Çeşnisi sosuna tamamen bulayın. Etleri en az 1 saat buzdolabında bekletin.

Etleri buzdolabında bekletirken patatesleri 3-4 mm kalınlığında dilimleyin.

Sonra ısteğe göre yağsız tavada, ızgarada, fırında veya mangalda pişirin.

Fırça yardımıyla tüm patatesleri yağlayıp tuz, karabiber, kekik ve biberiyeyi ekleyin.

Yağlı kağıt ile 180 derecelik fırında 25 dakika pişirin ve antrikotla beraber servis edin.

