



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMITTE BİBERLİ BİFTEK

Posta Gazetesi

6 dilim biftek
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet dolmalık biber
2 adet kırmızı biber
Yarım demet taze soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kişniş
1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak
1 çorba kaşığı kimyon
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Tuz
Karabiber

Bifteklerinizi parmak şeklinde doğrayın. Sarımsak, kimyon, tuz, karabiber, kişniş, kırmızıbiber, sıvı yağ ve limon suyuyla karıştırarak bir gece buzdolabında bekletin.

Biberlerinizi ince ince doğrayıp zeytinyağında soteleyin, doğranmış taze soğanı ekleyin. Ayrı bir tavada, dilimlenmiş etlerinizi soteleyin, biberlerle birleştirerek servis yapın.

