



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRMIZI ET MARİNESİ

[url]Eyüp Kemal Sevinç[/url]

1 adet orta boy soğan
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Rendelenmiş soğanı elinizle sıkarak çıkan suyu derin bir kaba alın.
Üzerine süt, sıvıyağ, tuz ve karabiber ilave edip iyice karıştırın.
Bu karışımın içine etlerinizi bulayıp en az 1-2 saat bekletin.
Eti arzuunuza göre ızgarada, tavada ya da fırında pişirebilirsiniz.

