



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÖBEĞİ MANTARLI ANTRİKOT

Anadolujet Magazin

180 gr dana antrikot
30 gr kuzu göbeği mantarı
1 tutam taze biberiye
1 tutam taze kekik
1 diş taze sarımsak
15 gr tereyağı
25 gr manda yoğurdu
Deniz tuzu
Tane karabiber

İki kaşık zeytinyağını kızdırdığınız tavada eti mühürleyin. Mühürlenmiş ete aromatik bir tat katmak için bir diş kabuklu sarımsak, taze kekik, taze biberiye ve tereyağı ilave edin. Mantarı da ekleyip yaklaşık 30 saniye etin yağıyla kavurduktan sonra malzemeyi bir tabağa alın. Tabağa eti, mantarı ve manda yoğurdunu yerleştirdikten sonra tavada kalan etin yağın yemeğin üzerinde gezdirin. Deniz tuzu ve tane karabiber ekip servise hazır hâle getirin.

