



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MERCİMEKLİ ANTRİKOT

4 dilim antrikot  
8 çorba kaşığı sana yağı  
Bir buçuk su bardağı yeşil mercimek  
1 adet orta boy havuç  
1 adet küçük boy kırmızı biber  
5 da taze soğan  
1 tutam Tuz  
1 tutam karabiber  
1 tutam kekik  
Üzerine:  
Taze kekik

Eti geniş bir kaba alıp üzerine sana yağı, karabiber ve kekik ekleyip buzdolabında 2 saat marine edin. Diğer taraftan mercimeği haşlayıp süzün ve kenara alın. Havuç, kırmızı biber ve taze soğanı ince kıyın. Sana yağı kızdırıp havucu ve kırmızı biberi sote edin. Üzerine taze soğanı ilave edin. Soğanın rengi dönünce mercimek, karabiber, kekik ve tuz ekleyip ocaktan alın. Marine ettiğiniz antrikotları yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı kızartıp servis tabağına alın. Mercimekli harcı üzerlerine paylaşırın. Taze kekikle süsleyerek servis yapın.