



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU BİFTEK

- 1 paket Banvit Hindi Biftek
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük havuç (kalın jülyen kesilmiş)
- 2 demet taze soğan (3 cm'den vev kesilmiş)
- 1 demet taze sarımsak (3 cm'den vev kesilmiş)
- 2 demet taze nane (yapraklanmış)
- 1/2 demet dereotu (yapraklanmış)
- 100 gr yoğurt
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp etleri ve havucu katın. Hızlı ateşte etlerin her bir yüzünü 4'er dak. pişirin.

Taze soğan ve sarımsağı ekleyin, tencerenin kapağını kapatıp hafif ateşte 10 dak. pişirin. Nane ve dereotunu harmanlayıp etlerin üzerine serpin (hafif ateşte 5 dak daha pişirin).

Arzuya göre yoğurt ile birlikte servis yapın.

