



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI ANTRİKOT

1 kilo zasının sapı
2 soğan
400 gram antrikot et
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Eti derin bir kabın içinde zeytinyağı ve ezilmiş bir diş sarımsakta 1 saat dinlendirin. Bu arada pazı yapraklarını dolma ya da yemek yaptığınız saplarını atmayın ki şimdi etin yanında kavurup kullanabilesiniz. Sapları iyice yıkayıp doğrayın. Bir tavada tereyağını eritip üzerine rendelenmiş soğanları ekleyin ve 5 dakika kavurun. Doğranmış pazı saplarını ve ezilmiş 2 diş sarımsağı, salçayı da üzerine ilave edip kavurmaya devam edin. Etleri de ayrı bir tavada zeytinyağı içinde iki yüzünü de güzelce pişirin. Servis tabağına etleri alıp yanına kavrulmuş pazı saplarını yerleştirin. Sıcak olarak ikram edin.