



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ ANTRİKOT

4 parça dana antrikot
5 dal biberiye
2 diş sarımsak
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 limon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
2 patates
2 kırmızıbiberi

Etleri, limon suyunu, zeytinyağını ve ezilmiş sarımsakları bir kabın içinde iyice karıştırın. 1 çay bardağı sütü içine ekleyip etleri bu sosun içinde 1 saat kadar bekletin. Daha sonra dinlenmiş etin üzerindeki temizleyip ızgarada iki yüzünü de pişirin. Patatesleri haşlayıp ezin ve içine tereyağı, süt ekleyip fırın kabına yerleştirin. Üzerine az miktarda rendelenmiş peynir ve yağ sürüp pişirin. Servis yaparken buharda pişirilmiş sebzelerle ya da püreyle birlikte servis yapın. Aynı zamanda salçalı sosla da servis edilebilir.