RENKLİ SEBZE SOTE İLE BİBERİYELİ BİFTEK IZGARA

Gülhan Kara

10 Dilim Dilim Dana Biftek
12 Adet Top Karabiber
2 Tutam Biberiye
1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
Tuz
1 Adet Havuç
1 Adet Kabak
1 Adet Kırmızı biber
1 Adet Yeşil Biber

Biftekleri bir tepsi içine açıp üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Top biberleri hafifçe kırıp üzerlerine serpin. Tuz ve biberiyeyi serpip elinizle ovuşturarak etlere bulayın. 15 dk dinlendirin.
Etleri kızgın ızgara tavasına yerleştirip 1 dakika yüksek ateşte 3 dakika kısık ateşte pişirip diğer tarafını çevirin. Aynı şekilde ve sürede pişirme yapıp etleri sıcak olarak servis edin.
Sebze sote için:
Birer adet havuç, kabak, kırmızı ve yeşil biberi jülyen doğrayın. Zeytinyağında sote edip, tuz ve biberiye ile tatlandırın. Üzerine birkaç damla balzamik sirke serpip hızlı ateşte çektirin ve etin yanında servis edin.

© lezzetler.com tarif no:82275 • adı:Renkli Sebze Sote İle Biberiyeli Biftek Izgara • gönderen:delikanlı • indirme tarihi:10.05.2024 - 09:55