



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR IZGARA

400 gram siğır fileto
1 ay kaşığı tuz
yarım çay kaşığı karabiber
3 orba kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
2 adet mantar sapı
1 yemek kaşığı margarin
5 yaprak su teresi

Siğır filetosunun kestiğiniz kısmın üzerine oturtup hafifçe bastırarak lüzum ederse vurarak biraz yassılıtınız. Üç dört parmak kalınlığında olmalıdır, sonra tuzlayıp biberleyip yağlayınız, kızgın kömürlü ızgarada beş altı dakika bir tarafını beş altı dakika öbür tarafını pişirip bir servis tabağına veya şatobrian tahtası üzerine koyunuz. Domatesleri bir kaç dakika fırında veya ızgarada pişirip mantarları margarinde sote yapıp domateslerin üzerine oturtunuz. Domatesleri şatobrianın yanına koyup su teresi servis ediniz.