



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR KARPAÇYO

1 adet limon suyu
Aldığı kadar maydanoz
1 adet göbek salata
Aldığı kadar biberiye
250 gr zeytinyağı
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar kekik
800 gr kontrfile
Aldığı kadar tuz
1 adet limon

Sinirsiz ve yağsız (çok iyi olduğuna güvendiğiniz bir kasaptan) sığır eti alın. Bunu 1 saat buzluğa koyup sertleştirin. Sonra çok keskin bir bıçakla (varsa elektrikli bıçakla) bu eti döner eti ya da pastırma gibi ince ince dilimleyin. Etleri çukur bir tabağa yayın. Üzerlerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirin. Tuz, karabiber, kekik, biberiye serpin. Bu halde 1 saat buzdolabında marine olmaya bırakın. Kişi başına 4 dilim düşecek şekilde servis edin. Göbek salata, limon dilimleri ve kıyılmış maydanoz ile süsleyin. Bu yemek soğuk yenir. Üzerine fesleğen ve parmesan peyniri rendesi de gezdirebilirsiniz.

Not: Karpaçyo dilimlerini kasabınıza da yaptırabilirsiniz.

