



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU BİFTEK

2 adet biftek  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı taze biberiye  
Sosu için;  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı kuru kekik  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı tuz  
¼ çay kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı beyaz sirke  
1 çay bardağı zeytinyağı

Bifteklerin iki tarafına da zeytinyağı sürüp himalaya tuzu, karabiber ve taze biberiye serpip Arçelik No Frost Buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Sosu için sarımsakları Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcıya alın. Üzerine zeytinyağı, sirke, kekik, tuz, pul biber ve şekeri ekleyerek sarımsaklar parçalanıncaya kadar doğrayıcıyı çalıştırın.

Hazırladığınız sosa maydanozları ekleyin ve doğrayıcıyı kısa süreliğine tekrar çalıştırın. Sosu kaseye alın.

Dinlenen biftekleri kızgın döküm tavada iki yüzeyini de 3-4 dakika mühürleyin.

Ardından Arçelik Ankastre Fırın tepsisine alıp arzu ettiğiniz gibi az pişmiş ya da iyi pişmiş kıvama gelene kadar 5-10 dakika pişirin.

Pişen etlerinizi servis tahtasına alın ve üzerine hazırladığınız sosu dökün.

Taze biberiyeyle süsleyip servis edin.

Not: Bu tarifte bifteği tamamlayan Arjantin kökenli "Chimichurri" sos kullanılmış.

