



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STEAK TRIOLİ (İTALYA)

MALZEMELER

Tranç et açılmış kişi başı 250 gr.

Mantar, kurusoğan, çarliston biber, domates, tuz, karabiber, tazenane
tazekaşar peyniri, kekik. (dilediğiniz miktarda)

YAPILIŞ TARİFİ

Et bohça gibi açılır, içine tüm malzemeler kavruarak yerleştirilir.

Et sarılır ve dağılmayacak şekilde dövülerek sıvı yağa yatırılır.

3/4 saat buzdolabında dinlendirilir ve ızgarada pişirilip isteğe göre garnitur
ile servis edilir.

Servis esnasında tereyağı (10gr) etin üstüne konulur.