



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

T BONE STEAK GRİLL

Contre-filetten T bone steak için kesilen kısım baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada birkaç kez çevrilerek (gerekirse üzerine kapak kapatılarak) iki tarafını da 10[?]ar dk pişirilir. Sos Bernez ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:95419 • adı:T Bone Steak Grill • gönderen:sanat • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:28