



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAHARLI ANTRKOT

Elif Korkmazel

2 adet antrkot
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı zeytinyağı
1 dal biberiye
1 dal taze kekik
Yarım limon suyu
Tuz, karabiber
Garnitür için:
1 adet patates
1 adet kırmızıbiber
6 adet bürüksel lahanası
İsteğe bağılı sebzeler

Etler taze baharatlarla beraber zeytinyağı ve limon suyunda 2 saat bekletilir. Patatesler elma dilimi gibi kesilip fırında veya yağda kızartılır. Kullanılacak sebzeler haşlanır. Etlerin iki yüzü tereyağıyla 5 dakika kızartılır ve sebzelerle sıcak servis yapılır.