



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİYAFET IZGARASI

1,5 kg. kontrfile
2 demet maydanoz
2 yemek kaşığı kekik
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
yarım çorba kaşığı sıvıyağ
yeteri kadar tuz

Etin sinirli ve yağlı kısımları ayıklanır, ince kıyılmış maydanoz, kekik, dövülmüş sarımsak ve karabiberle örtülür. Üzerine yağ sürülür. Et, fırın ızgarasının üzerine konup altına da içine 1 fincan su konmuş tepsi yerleştirilir. 220 derece ısıllı fırında 40 dakika pişirilir. Yeşilliklerin kavrulmaması için pişme süresinin son 15 dakikasında etin üzerine yağlı kağıt örtülür. Ete tuz serpiliş folyoya sarılır. Yarım saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.