

Antrikot Izgara

Malzemeler

4 parca dana antrikot

Tavayi yaglayacak kadar tereyagi ve zeytinyagi

Tuz, karabiber

Yapilisi

Eti buzdolabından çıkarıp oda ısısına getirin.Yarım saat yeterlidir.Tavayı ocaga alıp ısıtın. Bir miktar tereyagi ve zeytinyagini tavayı yağlamak için tavaya dokun. İyice ısınan tavaya ve yüksek ateşte olacak şekilde etleri yerleştirin. Üzerine tuz ve karabiber serpistirin. Bu şekilde etler sulanmaz. 2-3 dakika sonra diğer tarafını çevirin ve yine tuzlayıp biberleyin. Bu şekilde arka tarafı da piştikten sonra yani eti mühüledikten sonra biraz kısıp etlerin içinin de pismesini sağlayın. Fazla kurutmadan tabaga alıp tavayı tekrar yağladıktan sonra diğer etleri pişirin.AFIYET OLSUN:)