

Izgara Biftek

Malzemeler

6 parca dana biftek

Yarım cay bardagından az sut

1 adet sogan

Sivi yag

Pul biber

Karabiber

Kekik

Tuz

Yapilisi

1 adet sogani rendeleyerek suyunu aliyoruz.Bir kabin icerisine etleri koyarak uzerine yarım cay bardagi sivi yag, sut, sogan ve baharatlari ekleyerek 1 saat kadar dinlenmeye birakarak marine ediyoruz.Daha da yumusak olmasi icin etleri daha uzun surede bekletebilirsiniz.Etleri tavada 15 dakika kadar arkali onlu iyice kizartiyoruz.Afiyet olsun:)