

Julyen Et Yemegi

Malzemeler

Marine sosu:

2 dis sarimsak

2 kasik zeytinyagi

1,5 cay kasigi kimyon

1,5 tatli kasigi taze cekilmis karabiber

1 tatli kasigi limon suyu

400 gr dana biftek, ince seritler halinde dogranmis (ben antrkot tercih ediyorum)

5 kirmizi biber

6-7 dolmalik biber

2 corba kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Kesilmis dana biftegi sarimsak, zeytinyagi, karabiber, kimyon ve limon suyunda yaklasik bir saat kadar bekletin.(bir gece boyunca birakilirsa daha iyi olur).

Marine edilmis eti tavada kendi yaginda kizgin harli ateste kizartirken tuzunu ilave edin.Etler piserken kirmizi ve yesil biberleri de julyen seklinde dograyin. Kizarmaya baslayan etlere ekleyin. Et sebzelerle birlikte iyice kizarip suyunu cekince atesten indirin. Sicak sicak pilavla, patates puresiyle kisacasi ne ile arzu ederseniz oyle servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.