



Beefsteak mit Soße

Terbiyeli Biftek



500 g geschlagener Beefsteak
4 Spitzpaprika
2 Tomaten
1 Teeglas Joghurt
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

- # Geriebene Zwiebel, Öl und Joghurt zusammensmischen.
- # In einen flachen Teller die Beefsteaks legen.
- # Auf die Beefsteaks die Joghurtmischung gießen und das ganze eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- # Auf dem Elektrogrill das Beefsteak, die Spitzpaprika und die Tomaten grillen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- # Mit den dünnen Zwiebelstreifen servieren.

Tipp: Mit der gleichen Soße könnte man auch Spießfleisch zubereiten.