



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Carne de bistec con salsa de yogurt

Terbiyeli Biftek



500 gramos carne de bistec machacados
4 pimientos verdes largo
2 tomates
1/3 vaso de yogur
1 cebolla, pequeño tamaño
1 cucharada de aceite de oliva
Sal, pimienta negro

- # Mezclar la cebolla rallada con aceite de oliva y yogur.
- # Coloque el carne de bistec sobre un gran plato y aplanar.
- # Vierta la mezcla sobre los beefsteaks y dejar reposar en la nevera durante la noche.
- # Cook la descansado beefsteaks con pimientos y tomates en una parrilla. Llovizna sal y pimienta negro.
- # Adorne con la cebolla en rodajas y servir.

Nota: Se puede cocinar cordero asado en pinchos utilizando la misma mezcla.