



## Bistecca Stagionato

Terbiyeli Biftek



500 gr. bistecca macinato di manzo  
4 pepe italiane  
2 pomodori  
1 bicchierino di yogurt  
1 cipolla secca piccola  
1 cucchiaio olio d'oliva  
Sale, pepnero

- # Si mescolano insieme la cipolla trattugiato , yogurt e olio d'oliva .
- # Le bistecche si mettono aperto in un piatto.
- # Si versa il composto preparato con yogurt sopra le bistecche e si inserisce in frigo per riposarsi una notte.
- # E sopra di grilla elettrica si cucinano le bistecche riposate, i pomodori e le pepe poi sopra si aspersiscono sale e pepenero.
- # Si fa servirsi insieme con la cipolla tagliata fine.

Nota: Usando questo stagionato si può prepararsi spiedini di carne anche.