

## Böğürtlen Soslu Antrikot

2-3 kişilik

- o 1 paket Amasya Et Antrikot
- o 1 adet soğan
- o 1 kaşık sıvıyağ

### BÖĞÜRTLENLİ SOS İÇİN;

- o 1 soğan
- o 1 kaşık tereyağı
- o 1 kase böğürtlen
- o 3kaşık balzamik
- o 1 limon kabuğu rendesi
- o 2 kaşık bal
- o 5-6 dal taze kekik



Soğan rendelenir. İçine antrikotlar eklenir ve kenarda bekletilir.

Isınmış tavaya tereyağı eklenir, küpler halinde doğranan soğan tavaya eklenir ve sotelenir. Aynı tavaya donmuş veya taze böğürtlen eklenir, 2 dakika sotelenir. Ardından balzamik eklenir, limon kabuğu rendelenir ve bal gezdirilir. Tuzu eklenir, böğürtlenler yumuşayana kadar orta ısıda çektirilir.

Pişen sosa yaklaşık 5-6 dal kekik eklenir ve biraz daha karıştırılır. Kenarda beklemeye alınır. Döküm tava ısıtılır. İçine sıvıyağ konur ve soğan rendesinde beklemiş antrikotlar soğan parçaları üzerinde kalmamasına dikkat edilerek ısınmış tavaya atılır. Her tarafı 3-4 dakika pişirilir ve et bir tabağa alınır. Üzerine böğürtlen sos ile servis edilir, taze kekik ile süslenir.