

Dry Aged Dana T-Bone Steak / Mühürleme

1 kişilik

MALZEMELER

- o Dry Aged Dana T-Bone
- o Tuz
- o Karabiber
- o Zeytinyağı



Tavayı yüksek ateşte 10 dakika ısıtın. Etin bir yüzüne zeytinyağı sürün ve bolca tuz serptikten sonra, yağlı yüzü tavaya yerleştirin. Diğer yüzüne de yağ sürün ve tuz serpin. Etin iki yüzünü de 1'er dakika yüksek ateşte pişirin. Daha sonra ocağı tamamen kısık ateşe alın ve istediğiniz kıvama gelene kadar pişirmeye devam edin.

İsteğinize göre etin üzerine bir parça tereyağı ve biberiye koyarak, dilediğiniz bir salata ile servis edebilirsiniz.