

Amasya Et Ürünleri ile Fırında Patatesli ve Kekikli Biftek

4 kişilik

- 4 dilim Amasya Et Ürünleri Biftek
- 1 büyük boy patates
- 1 su bardağı rendelenmiş domates
- 3-4 diş sarımsak
- 8 adet çeri domates
- Taze kekik
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber



Patatesi soyup elma dilim dilimleyin. Biftekleri fırın kabınıza yerleştirip aralarına patatesleri, çeri domatesleri ve sarımsakları serpiştirin. Rendelenmiş domatesi bir su bardağı sıcak su, iri bir tutam tuz ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı ile karıştırın. Hazırladığınız sosu etlerin üzerine gezdirin. Karabiber ve taze kekik dalları serpiştirip önceden ısıtılmış 170 derece fırında suyunu çekene kadar pişirin.