

Izgara Dry Aged T-Bone, Karışık Sebze Soteli

2 kişilik, 20-25dk

Malzemeler

- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Dry Aged T-Bone
- o 2 adet kabak
- o 2 adet kapy biber
- o 2 adet california biber
- o 2 adet brokoli
- o 8 adet taze fasulye
- o 4 küçük top karnabahar
- o Zeytinyağı
- o 1 çay kaşığı Tuz
- o 1 çay kaşığı toz Kırmızı Biber
- o 2 diş sarımsak
- o 2 dal biberiye
- o 1 yemek kaşığı tereyağ



Kabak, kapy biber ve california biberleri jülyen doğrayın. Taze fasulyeleri verevine kesin. 2 adet brokoli ve 4 küçük karnabahar ile birlikte tüm sebzeleri bir kabın içinde zeytinyağı, tuzu ve toz kırmızıbiber ile harmanlayın. Önceden ısıttığınız tavada sebzeleri soteleyin.

Amasya Et Ürünler Dry Aged T-Bone'u zeytinyağı ve kaya tuzu ile güzelce harmanlayın. Önceden ısıttığınız döküm tavada mühürleyerek pişirin. Etin lezzetini arttırmak için 2 dal biberiye, 2 diş sarımsak ve 1 yemek kaşığı terayağ ile tavada çevirin.

İstediğiniz pişme derecesine göre dry aged t-bone'un pişirme işlemini fırında da bitirebilirsiniz.

Dry aged t-bone'u sotelediğiniz sebzeler ve paprika, hardal, chipotle sosları ile servis edebilirsiniz.(veya hot barbekü sos ve paprika sos ile)