

# Picanha

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 9/10

Brezilya churrasco sofraları için yağ kapalıdana kesimi, iri tuzla sade biçimde ızgarada pişer.

## Malzemeler

- 1 kg Picanha dana eti
- 1 yemek kaşığı iri tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Eti kalın dilimleyip iri tuz ve karabiberle ovun.
2. Yağlı yüzeyi alta gelecek şekilde ızgarada 8 dakika mühürleyin.
3. Dilimleri çevirip 12-15 dakika daha pişirin ve 5 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Yağlı yüzeyi önce ateşe gösterin; eriyen yağ etin dışındaki zartır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Farofa, yeşil salata ve köz biberle servis edin.