



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ACI SOSLU SIĞIR BONFİLE

Malzemesi

Herbiri yaklaşık 150 gr.lık 4 Dilim

Siğir Filetosu

2 diş sarımsak

100 gr. yeşil zeytin

1/2 acı kırmızı biber

100 gr. Tamek Doğranmış Domates

Zeytinyağı

Tuz

4 çorba kaşığı zeytinyağında sarmısağı öldürdükten sonra eti ekleyerek harlı ateş üstünde iki tarafları da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartarak etleri çıkarın. Aynı yağa irice kıyılmış zeytin, domates ve ufalanmış acı kırmızı biberi koyarak harlı ateşte 2 dk. kadar pişirin.

Eti yeniden tavaya koyun, zeytinlerin tuzunu göz önüne alarak biraz tuzlayın ve bir dakika kadar pişirin.

Filetoları sıcak servis tabağına koyun üzerine bir miktar pişme suyundan ilave edin ve hemen servis yapın.