BADEM SOSLU DANA BONFİLE

4 adet dana bonfile
2 adet soğan
1 çay bardağı badem
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı krema
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Garnitür malzemeleri:
500 gram taze kabuklu patates
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 dal taze biberiye
Tuz
Yabani semizotu yatağı:
1 demet yabani semizotu
1 adet soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım kahve fincanı krema
Tuz, karabiber

Bonfileleri, zeytinyağı, tuz, karabiber ve defne yaprakları ile hazırladığınız sosta yarım saat kadar dinlendirin. Patatesleri yıkayıp kabuklu olarak haşlayın. 1 çorba kaşığı tereyağında, sarımsakları hafif kızartın, patatesleri ekleyin. Tuz ve karabiber kalın, biberiye yapraklarını da ilave edip ocaktan alın. Bonfilelerin sosu için, 1 adet soğanı ince doğrayın ve 1 kaşık tereyağında kavurun. Bademleri blenderden geçirin ve kavrulan soğanlara ekleyin. 2 dakika daha kavurun, son olarak kremayı ekleyin. Sosun altını kapatın. Yabani semizotunu yıkayıp, ince kıyın. 1 adet doğranmış soğan ile zeytinyağında soteleyin. Tuz, karabiber ve yarım fincan kremayı ilave ederek ocaktan indirin. Marine edilmiş bonfileleri, arzu edilen pişme süresinde ızgarada pişirin. Tabağa önce patatesleri, sonra semizotunu, üzerine bonfile ve son olarak da badem sosunu koyun. Soğutmadan servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8400 • adı:Badem soslu dana bonfile • gönderen:general • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:51