BALLI VE LİMON SOSLU BONFİLE

4 adet az dövülmüş kalın bonfile
1 çay bardağı doğranmış kuru soğan
4 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kekik
2 yemek kaşığı limon suyu
Yarım tatlı kaşığı bal
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Bonfileleri tuzlayıp karabiberleyin ve 10-15 dakika oda ısısında bekletin.
Yağlı tavada soğanları soteleyip bonfileleri alın.
Her iki tarafından kahverengi bir renk elde ettikten sonra limon suyunu ve balı ekleyin.
Ateşi kısıp 3-4 dakika pişirin.
Etleri bir tabağa alın ve üzerini kapatın.
Tavaya tereyağını ve kekiği alın.
Pişirdiğiniz etin suyundan ilave edip karıştırın.
Sosu etin üzerine döküp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:116435 • adı:Ballı ve Limon Soslu Bonfile • gönderen:yirmialtı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:26