



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ FESLEĞENLİ SIĞIR BONFILE (FRANSA)

600 g siğir bonfilesi (tek parça halinde; bütün yağı alınmış)
4 tatlı kaşığı taze fesleğen (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı çiçekyağı
Doldurulmuş kiraz domatesler:
4 tatlı kaşığı taze fesleğen (ince kıyılmış)
2 baş sarımsak (dişleri ayrılmış, ama soyulmamış)
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
4 çorba kaşığı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
24 kiraz domates

Önce fırınınızı 170 °C ısıtın. Bonfilenin ortasından sivri ve kalın bir demir alet (sözgelimi, bir bileyleme çubuğu) sokup, çevirerek, 1 cm çapında bir delik açın.

Fesleğenleri ve domates salçasını bir kâsede iyice karıştırıp, bu karışımı etin ortasında açtığınız deliğe doldurun. Bir fırın kabına çiçekyağını koyup, kabı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca bonfileyi koyup, her yanı altın sarısı bir renk alınca kadar (3 - 5 dakika) kızartın. Sonra kabı fırına verip, bonfileyi 25 - 30 dakika (kanlı istiyorsanız 20 - 25 dakika) pişirin.

Bu arada sarımsakları küçük birtencereye koyup, üstlerini hafifçe örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, sarımsakları yumuşayınca kadar (30 - 45 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sarımsakları birtel süzgeçte süzerek, ılıncaya kadar beklettikten sonra, tahta bir kaşığın tersiyle bastırarak, tel süzgeçten bir kâseye geçirin (süzgeçte kalan kabukları atın).

Fesleğenler, tuz, karabiber, limon suyu ve yoğurdu ekleyip, iyice karıştırarak, bir kenara bırakın.

Domateslerin üst bölümlerinden kapak kesip, bir çay kaşığıyla içlerini boşaltın ve kâsedeki fesleğenli karışımla doldurun.

Eti kesme tahtası üstüne aktarıp, 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesin. Dilimleri birservistabağına(yada 4 düz tabağa) dizip, çevrelerine doldurulmuş kiraz domatesleri yerleştirerek, servis yapın.