



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI VE BEZELYELİ TURNEDO

4 dana bonfilesi (her biri 2,5 cm kalınlığında)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
8 büyük enginar (haşlanıp, sıcak tutulmuş)
180 gr taze bezelye (kabuksuz tartılmış ve haşlanmış)
1+1/4 su bardağı tavuk suyu
30 gr (2 çorba kaşığı) unlu tereyağı

Bonfileleri tuz ve biberle iyice ovunuz. Kalın dipli ve bütün bonfileleri bir defada alacak büyüklükte bir tavaya 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca bonfileleri ekleyip, her iki yanlarını 2'şer dakika kızartınız. Ateşi iyice kısıp, her 2 yanlarını 2'şer dakika daha pişiriniz. (Bonfilenizi iyi pişmiş isterseniz, bu süreyi 2 kat artırmak gerekir.)

Tavayı ateşten alıp, bonfileleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Enginarları bonfilelerin çevresine diziniz. Küçük bir tencerede, kalan 2 çorba kaşığı yağ orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alınız. Bezelyeleri tencereye alıp, karıştırarak iyice yağa bulayınız. Bezelyeleri kaşıkla enginarların içine yerleştirerek sosu hazırlayana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.

Tavayı yeniden harlı ateşe oturtup tavuk suyunu boşaltınız. Arasına karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi orta sıcaklığa düşürüp, unlu tereyağı azar azar ve sos koyu ve pürüzsüz oluncaya kadar, sürekli karıştırarak katınız. Tavayı ateşten alıp, sosun yarısını bonfilelerin üstüne dökünüz. Kalan sosu ısıtılmış bir sos kasesine boşaltıp, bonfilelerle birlikte servis ediniz.