



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ DANA ETİ

<https://migros.com.tr>

1 kg. dana bonfile
1 kg patates
Yarım demet taze kekik
Tuz
Zeytinyağı
Karabiber

1. Dana bonfilenin içersine taze kekikleri yerleştirip, ipe gösterilen şekilde bağlayın.
2. Daha sonra patatesleri ortadan kesip derin bir kaba alın.
3. İçersine tuz, karabiber ve zeytinyağı ekleyip, harmanlayın.
4. Ardından patatesleri fırın tepsisine yerleştirip, taze kekik dallarını üzerine ekleyin.
5. 200 derecede önceden ısıtılmış fırına yerleştirin.
6. Diğer taraftan ızgara tavasında eti mühürleyin ve patatesleri fırından alıp, eti ortasına yerleştirin.
7. Tekrar fırına verip yaklaşık 1 saat kontrol ederek pişirin.
8. Fırından alıp, dilimleyip patateslerle servis edin.
9. Sebze kuzu incik, ıspanaklı ızgara kuzu ve limonlu tavuk tariflerimizi izlediniz mi?

