



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ BONFİLE

2 adet ince dövülmüş bonfile ya da antrkot
20 gram tuzsuz Antep fıstığı
3 dilim pastırma
1 çorba kaşığı tereyağı
3 adet haşlanmış patates
1 çay bardağı sıcak süt
20 gram kaşar peyniri
Tuz, karabiber
Dereotu
2 adet kırmızı dolmalık biber

Etin çok ince dövülmüş olması gerekiyor. Daha sonra az yağlı tavada her tarafını pişirip fırın kabına alıp, fırında 20 dakika pişirin. Patatesi haşlayın, içine süt ve peynir ekleyip püre yapın. Tereyağında ince kıyılmış pastırmaları, kıyılmış biberleri sote edip, ince kıyılmış dereotuyla karıştırın. Fırında pişen etleri dilimleyip servis tabağına alın. Yanına püreyi ve üzerine de biberli pastırmalı karışımı yerleştirip sıcak olarak servis yapın.