



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ FİLESİNE SARILI SIĞIR FİLE IZGARA

4 kişilik
600 gram bonfile
200 gram hindi bonfile
Karabiber
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğanın suyu
Rösti patates için:
2 adet patates
Tuz, karabiber
Balzamik sos için:
1 adet kırmızı soğan
1 su bardağı balzamik sirke
Yarım su bardağı mısırözü yağı
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 litre et suyu
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
Tuz

Sos için kırmızı soğanı halka şeklinde dilimleyin. Halkaları birbirinden ayırın. Teflon tavada çok az sıvıyağ ekleyerek, hafifçe yumuşayınca kadar soteleyin. Soğanların üzerine 1 su bardağı balzamik sirkeyi ekleyin. Sirke yarı yarıya azalana dek kaynatın. Başka bir tencerede mısırözü yağında unu pembeleştirin. Et suyunu azar azar ve sürekli karıştırarak, ilave edin. Şeker ve tuzu ekleyin. Karışımı süzgeçten geçirerek, başka bir kaba aktarın. Önceden hazırladığınız kırmızı soğanlı balzamik sirkeyi süzerek, ekleyin. Sosa tuzsuz tereyağı ekleyerek, bir kenarda bekletin.

Temizlenmiş bonfileyi 3 cm kalınlığında dilimleyin. 3-4 Yuvarlak kesilmiş bonfilenin etrafını 3 cm eninde kesilmiş hindi bonfile ile sarın. Açılmaması için bir kürdanla tutturun. Soğanı rendeleyerek elde ettiğiniz soğan suyunu, zeytinyağı ve karabiberi bir kaptaki karıştırın. Bonfileleri kaba aktarın. Yarım veya bir saat bekletin. Marinenin içinden çıkarıp, ızgarada az pişirin.

Bu arada rösti patatesi hazırlayın. Kabukları soyulmuş patatesleri rendeleyin. Rendelenmiş patatese yeterince tuz ve karabiber ekleyin. Dilediğiniz büyüklükte bir teflon tavaya 1 cm kalınlığında yayın. Alt üst ederek, pişirin. Servis tabağına patates röstiye, üzerine de bonfileyi yerleştirin. Yanında veya üzerinde sosuyla birlikte servis yapın.