ISPANAKLI BONFİLE SARMA

Malzeme:
6 adet bonfile
Yarım kilo ıspanak
200 gram dil peyniri
1 çay bardağı krema
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
15 gram Teremyağ
1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı balzamik sirke
1 çay kaşığı biberiye
1 çorba kaşığı salça

Etleri marine etmek için zeytinyağı, süt, balzamik sirke, biberiye ve salçayı iyice karıştırıp etleri bu karışımla harmanlayın. Derin bir saklama kabının içine soslu eti aktarın. Kapağını kapatıp buzdolabında bekletin. Ispanağı temizleyip yıkayın. Yapışmaz yüzeyli tavada doğranmış ıspanakları suyunu salana kadar kavurun. Dil peynirini ve kremayı ilave edin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra baharat ekleyip tatlandırın. Yeterince sosun içinde marine edilmiş biftekleri tezgahın üzerine yayın, üzerine ıspanaklı karışımdan yayın ve kürdanla sabitleyin. Yapışmaz yüzeyli tavada Teremyağ'ı eritin. Biftekleri Teremyağ'da birkaç dakika kadar çevirin. Biftekleri yağlanmış ısıya dayanıklı fırın kabına yerleştirin. Eti marine ettiğiniz sostan bonfilelerin üzerine gezdirerek dökün. Üzerini alüminyum folyoyla sıkıca kapatıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin. İsteğe göre haşlanmış brüksel lahanası ile sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49034 • adı:Ispanaklı Bonfile Sarma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:43