



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SOSLU HİNDİ BONFİLE

8 adet Banvit Hindi Bonfile
60 gr tereyağı
4 adet taze soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
160 gr beyaz ekmek kırıntısı
2 çorba kaşığı maydanoz (iri doğranmış)
1 adet yumurta (hafif çırpılmış)
300 gr ahududu (şoklu)
1 tatlı kaşığı tozşeker
1-2 damla limon suyu
60 ml portakal suyu
2 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

Tereyağını ısıtıp, soğan ve sarımsakları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar 3-4 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek ekmek kırıntıları ve maydanozu ekleyin. 1-2 dak. ısıtıp, ateşten alın. Etleri yan yana bir fırın kabına yerleştirip, üzerlerine yumurta sürün. Soğanlı karışımı etlerin üzerine gezdirip, yayın. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 25-30 dak. pişirin. Ahududuları tozşeker ve limon suyula birlikte yaklaşık 5 dak. pişirin. Ezerek tel süzgeçten geçirin. Ahududu, portakal suyu, hardal ve portakal kabuğu rendesini, orta ateşte ve karıştırarak, hafif koyulaşınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. ısıtın ateşten alın. Etlerin üzerine hazırladığınız sosu gezdirerek servis yapın.

