



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ FIRIN DANA BONFİLE

Mhmet Soykan

❓ Dana bonfile 250 gram
Havuç 4 adet
Kurutulmuş domates 6-7 adet
Maydanoz 3 dal
Parmesan peyniri 1 yemek kaşığı
Biberiye 1 dal
❓ Kekik 1 dal
Tane karabiber 5-6 adet
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Krema 1 fincan

Dana bonfileyi ince doğranmış biberiye, kekik, kırılmış tane karabiber, tuzvezeytinyağıyla marine edin. Kızgın bir tavada her tarafı 2'şer dakika, renk alıncaya kadar mühürleyin. 180 derecede ısıtılmış fırında 13-15 dakika pişirin.

Soyulmuş havuçları iyice haşlayın ve püre haline getirin. İçerisine tereyağı, krema, tuz ilave edip lezzetini ayarlayın. Kurutulmuş domatesleri ılık suda bekletip doğrayın ve havuç püresine katın.

Hazırlanan püreyi bir tabağın ortasına koyarak kenarına fırında pişen bonfileleri dilimleyip yerleştirin. Üzerine değirmen karabiber çekin ve servis edin.