



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI BONFİLE (AVUSTRALYA)

6 sığır bonfilesi (her biri yaklaşık 125 g bütün yağları alınmış)

6 arpacık soğanı (ince doğranmış)

3 çorba kaşığı sirke

4 çorba kaşığı tuzsuz esmer et (ya da tavuk) suyu

250 g pazı (kaba doğranmış)

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bonfileleri mangalda ya da barbeküde pişirecekseniz, mangal ateşini pişirme saatinden 30 dakika önce yakın; fırında pişirecekseniz, fırınınızın ızgarasını pişirme saatinden 10 dakika önce yakın.

Bonfileleri ızgaraya koyup, her iki yüzlerini 2'şer - 3'er dakika (kanlı sevmiyorsanız, 5'er dakika) pişirin. Sonra ızgaradan alıp, bir servis tabağına yerleştirerek, sıcak kalmalarını sağlayın.

Bir tavaya arpacık soğanları, sirke ve esmer et (ya da tavuk) suyunu koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, suyunu 1/3 oranında çekinceye kadar pişirin. Karıştırarak, pazılar, tuz ve karabiberi ekleyip, karışımı sürekli karıştırarak pazılar sertliklerini yitinceye kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin.

Tavayı ateşten alıp, pazıları kaşıkla her bonfilenin üstüne yerleştirerek, servis yapın.

**NOT: BU TARİF, AVUSTRALYA MUTFAĞININ GELENEKSEL YEMEKLERİNDEN BİRİNİN, HAFİFÇE DEĞİŞTİRİLMESİYLE HAZIRLANMIŞTIR.**