



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU DANA BONFİLE

4 adet dana bonfile (Her biri 180 gr.)

20 ml. zeytinyağı

2 adet arpacık soğanı

20 gr. tereyağı

350 ml. et suyu

Şeker

2 çay kaşığı nişasta

Tuz

Karabiber

Bonfilelerin her tarafını tuzlayıp biberleyin. Zeytinyağını tavada ısıtıp bonfilelerin her iki tarafını 3-5 dakika kızartın. Alüminyum folyoya sarıp önceden 80°C'de ısıtılmış fırında muhafaza edin. Arpacık soğanlarını soyup küçük küp doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritip soğanları şeffaflaşınca kadar kavurun. Et suyunu ilave edip 2 dakika kaynatın. Tuz, biber ve bir tutam şeker ile tatlandırın. Sosu nişasta ile bağlayın. Bonfileleri alüminyum folyodan çıkartıp servis tabaklarına alın. Sosuyla servis yapın.