ALMAN USULÜ BONFİLE

4 bonfile (kalınca kesilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 iri yeşil dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri temizlenmiş ve ince dilimlenmiş)
1 iri kırmızı dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri temizlenip ince dilimlenmiş)
250 gr ufak mantar (temizlenip ince dilimlenmiş)
200 gr (1 su bardağı) et suyu
150 gr (3/4 su bardağı) acı krema

Bonfileleri tuz ve karabiberin yarısıyla iyice ovunuz. Büyük bir tavada tereyağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca bonfileleri koyup kalan tuz ve biberi serpiniz: bonfilelerin her iki yanlarını 2'şer dakika kızarttıktan sonra ateşin altını kısarak 2'şer dakika daha kızartınız. (Bu süre içinde etler az pişmiş olacaktır, daha çok pişmiş arzu ederseniz 2'şer dakika daha kızartınız.) Etleri servis tabağına alınız. Sosun hazırlanması süresince etleri bir servis tabağında sıcak bir yerde bekletiniz.
Sosu için sarımsak, yeşil biber ve kırmızı biberi tavaya koyup, devamlı karıştırarak 5 dakika kızartınız. Mantarları ekleyip 2 dakika daha kızartarak et suyunu tavaya dökünüz. Ateşin altını açıp, karışımı üçte biri azalana kadar kaynatınız. Ateşi kısıp, acı kremayı dökerek devamlı karıştırırken 2 dakika daha pişiriniz.
Pilavı servis tabağının kenarına yerleştirip, sosu etlerin üstüne dökerek hemen servis ediniz.

Not: Alman usulü bonfile pilav ile birlikte servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:59648 • adı:Alman Usulü Bonfile • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 06:23