



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI DANA BONFİLE

Malzeme:

- 1 kg Ayva
- 4 adet yıldız anason
- 10 tane Karabiber
- 2 çorba kaşığı bal
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet kereviz
- 4 diş sarımsak
- 2 su bardağı su
- 1/2 demet maydanoz
- Püre için :
- 1kg ıspanak
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 çorba kaşığı Teremyağ

2 adet ayvanın kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın ve kararmaması için limonlu suyun içinde bekletin. Soymuş olduğunuz ayvaların kabuklarını ve kalan ayvaları katı meyve sıkacağından geçirerek suyunu çıkarın. Elde ettiğiniz ayva suyunu diğer bütün malzeme ile karıştırın. Bütün bonfileyi derin bir kaba yerleştirin. Malzemeyi ekleyip karıştırın ve bu şekilde buzdolabında 6 saat bekletin. Ispanakları kaynar tavuk suyunun içinde 1 dakika haşladıktan sonra hemen buzlu suya atın. Ispanaklar iyice soğuyunca suyunu sıkıp blendere aktarın. Krema, eritilmiş tereyağı ve 1 bardak tavuk suyu ile püre haline gelene dek ezin. Marine ettiğiniz eti sosundan çıkartın ve iyice kurumaya bırakın. Marine sosunu sos tenceresine alın. Kısık ateşte 20 dakika boyunca kaynatın. İyice suyu alınmış eti büyük bir tavada sıvıyağ ile yüksek ateşte az pişecek şekilde kızartın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 12 dakika kadar pişirin. Eti çok pişmiş tercih ediyorsanız 35 dakika pişirin. 15 dakika dinlendirdikten sonra ıspanak püresi, ayvalı karışım ve sos ile servis yapın.