



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI SİRKE SOSLU KONTRFİLE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Yemek Kaşığı toz parmesan peyniri
4 Parça dana kontrfilesi
4 Adet Domates

Derin bir kaba dana kontrfile, ince kıyılmış sarımsak, kekik, pul biber, bal, sirke, tuz ve karabiberi koyun. Etleri bu sos ile harmanlayıp 30 dakika marine edin. Tencereye sanayağını döküp harlı ateşe oturtarak yağı kızdırın. Yağ kızınca marine edilmiş kontrfileleri koyup her iki yanını kızartın. Üzerine rendelenmiş domatesleri dökün. Tencerenin kapağını kapatın. 30 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp kontrfileleri servis tabağına alın. Üzerine tencerede kalan sosu ve parmesan peyniri rendesini koyup servis edin.
