



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBEKÜ SOSLU BONFİLE

Mustafa Sulak

180 Gr. Bonfile
2 Çorba Kaşığı Krema
2.5 Çorba Kaşığı Taze Kaşar
2.5 Çorba Kaşığı Permesan Peyniri
1 Adet Avokado
2 Dilim Ananas
8 Adet Mantar
4 Adet California Biberi
1 Su Bardağı Barbekü Sosu
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Adet Soğan
3 Diş Dövmüş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Kırmızı Acı Biber
2 Tatlı Kaşığı Domates Püresi
1 Tatlı Kaşığı Hardal
1 Çorba Kaşığı Elma Sirkesi
2.5 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
1.5 Su Bardağı Su
50 Ml. Et Suyu

Bonfile etimizi yaprak şeklinde açalım. İçine küçük küçük doğradığımız avokadoyu, ananası, mantarı, California biberlerini, tuzu koyalım. En üste de rendelenmiş kaşar peynirini ve permesanı koyalım. Eti rulo şeklinde saralım. Kızgın ızgaraya koyup önce bir yüzünü, ardından da diğer yüzünü pişirelim. Halka halka doğrayıp servis tabağına alalım.

Bu arada bir tavaya barbekü sosunu koyalım, biraz karıştırarak kaynamasını sağlayalım. Ardından da kremayı katalım. İyice çektirelim. Dilimlenmiş bonfilenin üzerine dökerek servise hazır edelim.

Barbekü Sosun Yapılışı:

Küçük bir sos tenceresinde zeytinyağını ısıtalım. İnce kıyılmış acı biberi, soğanı ve sarımsağı ekleyip 3 dakika soteleyelim ve ateşten alalım. Domates püresini, hardalı, sirkeleri, suyu ve et suyunu başka bir kaptaki karıştıralım. Bu karışımı, soğanlı karışımla birleştirelim, şekeri de ekleyelim. İyice karıştıralım ve tüm karışımı 15 dakika pişirelim. Ilındıktan sonra mutfak robotunda ezerek püre haline getirelim. Barbekü sosumuz hazır. Bu sosu taze taze kullandıktan sonra saklayıp, daha sonra da tüketebilirsiniz.