



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SOSLU TURNEDO (FRANSA)

600 g sığır bonfilesi (bütün yağları alındıktan sonra, 8 küçük dilim halinde kesilmiş)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 1/2 çorba kaşığı biberiye
3 iri dolmalık yeşilKya dalsan) biber
3 iri dolmalık kırmızı biber
2 tatlı kaşığı sirke
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 iri patlıcan (yaklaşık 500 g; 8 halka halinde dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
8 taze biberiye dalı (süsleme için; isteğe bağlı)

Et dilimlerini yan yana (birbirlerinin üstüne binmemelidirler) pek derin olmayan bir kaba dizip, üstlerine sarımsaklar ve biberiye serpererek, bekletin.

Bekletme süresinin bitimine 1 saat 15 dakika kala, fırınınızın ızgarasını yakın. 15 dakika sonra, kırmızı ve yeşil dolmalık biberleri fırın ızgarasının altına yerleştirip, sık sık çevirerek, derileri yer yer kabarıncaya kadar (yaklaşık 8 dakika) ızgara edin. Sonra ızgaradan alıp, bir kâseye koyarak, kâsenin üstünü plastik filmle örtün (içerde biriken buhar, derilerinin iyice kalkmasını sağlayacaktır). Biberler elle tutulabilecek kadar soğuyunca, akan sularının ziyan olmaması için bir kâse üstünde çalışarak derilerini soyup, 1 yeşil, 1 de kırmızı dolmalık biberi, küçük zar biçiminde doğrayın ve bir tabağa koyun. Bütün bıraktığınız 2 yeşil dolmalık biberi blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sirkenin yarısını, tuzun yarısını ve biberlerin derisini soyduğunuz sırada kâseye akan suyun yarısını ekleyip, karıştırdıktan sonra, yeşil biber püresini küçük bir tencereye aktararak, tencereyi bir kenara bırakın. Kalan 2 kırmızı dolmalık biberi blendera koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Kalan sirke, kalan tuz ve kâsede kalan biber suyunu ekleyip, karıştırdıktan sonra, kırmızı biber püresini, başka bir küçük tencereye aktarın. Sonra her iki tencereyi kısık ateşe oturtup, suları kısık âteşte ısınmaya bırakın. Bu arada, sivri ve keskin bir bıçakla patlıcan dilimlerinin kenarlarında karşılıklı ikişer küçük yarık açarak, çiçek biçimi verin. Zeytinyağını dilimlerin her iki yüzlerine sürüp, dilimleri fırın ızgarasının altına vererek, her iki yüzlerini, 2'şer - 3'er dakika ızgara edin.

Patlıcan dilimlerini ızgaradan alıp, 4 servis tabağına 2'şer 2'şer yerleştirin.

Et dilimlerini kaptan çıkarıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, fırın ızgarasının altına yerleştirerek, her iki yüzlerini 3'er dakika ızgara edin.

Et dilimlerini ızgaradan alıp, tabaklardaki her patlıcan diliminin üstüne birer et dilimi yerleştirin. Tencereleri ateşten alıp, yeşil ve kırmızı biber soslarını, kaşıkla patlıcan dilimlerinin yanlarına bölüştürün. Zar biçimi kesilmiş biber parçalarıyla ve biberiye dallarıyla (isteğe bağlı) süsleyip, servis yapın.