



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONFİLE IZGARA BİNBİR GECE

Necip Usta

1 kg. bonfilelik et

Tereyağı:

1 küçük soğan

1/4 diş sarmısak, çok ince kıyılmış

1/2 tatlı kaşığı adaçayı

1/2 çorba kaşığı kıyılmış ançuez

1/4 çay kaşığı hint biberi

1 bağ kıyılmış maydanoz

1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

1/4 limonun suyu

1/4 tatlı kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı toz hardal

200 gram tereyağı

1) Soğanı çok ince doğrayınız. Bir tülbende koyarak üzerine soğuk su akıtarak yıkayınız ve sıkınız.

2) Sonra küçük bir kaba koyunuz. Üzerine yağ hariç diğer bütün malzemeyi ilâve edip bir tahta kaşık veya çırpma teliyle 3-4 dakika karıştırınız.

3) Daha sonra yağı çiğ olarak ilâve edip iyice karıştırınız. 30x25 ebadında bir yağlı kâğıda yağ bir madeni para kalınlığında sıkıp, düzgün yuvarlak sarınız ve buzdolabına koyunuz.

4) Arzu ettiğiniz zaman, kâğıdı ile 4 milim kalınlığında kesip, kâğıdını çıkarınız.

5) Bonfileyi kesip parçalamadan hafifçe pirzola demiri ile vurarak biraz yassıltıp, tuzlayıp 3'er dakika alt ve üstünü pişirip her bonfileye 1 kaşık tereyağı sürerek servis yapınız.