



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONFİLE ROUGE

240 gr bonfile
1 havuç
1 kabak
Yarım etli kırmızı biber
1 haşlanmış patates
Sosu için:
1 kg et kemiği
250 gr karışık sebze
80 gr Pınar tereyağı
Yarım Pınar kilo süt
100 gr un
1 diş sarımsak
100 gr krema
50 gr mantar
50 gr enginar kalbi
50 gr kuşkonmaz
Karabiber
Tuz

Kemikler tereyağı ve sebzelerle sote edilir. 1 litre su ilave edilir ve 1 saat kaynatılır. Konsumesine ayrılır. Tereyağı unla kavrulur, konsume, süt, karabiber, tuz ve kremayla karıştırılarak sos hazırlanır. Dövülmemiş bonfile ve sebzeler fırınlanır. Haşlanmış patatesler panelenir. Sunum tabağının ortasına patates, üzerine bonfile yerleştirilir. Sebzeler tabağın etrafına dizilerek hazırlanan sos ilave edilir ve servis yapılır.