



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONFILELİ ÇİN ERİŞTESİ

- 250 g selofan Çin eriştesi (ya da taze erişte)
- 2 dilim dana bonfilesi (her biri yaklaşık 125 g bütün yağları alınmış)
- 1 küçük kırmızı soğan (ortadan 2'ye kesilip, her parça ince doğranmış)
- 1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
- 4 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 2 tatlı kaşığı taze kişniş (ya da maydanoz; ince kıyılmış)
- 2 tatlı kaşığı taze nane (ince kıyılmış)
- 1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
- 1/2 tatlı kaşığı sarımsak (ince kıyılmış)
- 3 çorba kaşığı soya sosu (ya da soyu)
- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1/2 tatlı kaşığı tozşeker
- 2 orta boy marul (yıkayıp, yapraklarına ayrılmış)
- 3 domates (ince dilimlenmiş) nane yaprakları (süsleme için)

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Bonfile dilimlerini fırın ızgarasının altına yerleştirip, her iki yanlarını ızgara ettikten (içleri kanlı kalmalıdır) sonra, fırından alarak, bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyan dilimlerin her birini önce boylamasına 2'ye, sonra da yarım parçaların her birini 3 mm kalınlığında parçalara kesin ve kırmızı soğanlarla karıştırarak, bir salata kâsesine koyun.

Bir kâsede limon kabuğu rendesi, limon suyu, kişnişler (ya da maydanozlar), naneler, pul kırmızıbiber, sarımsak, soya sosu (ya da soyu), yağ ve tozşeker karıştırın. Karışımın yarısını salata kâsesindeki soğan - et karışımının üstüne boşaltıp, iyice karıştırdıktan sonra, salata kâsesinin üstünü örterek, oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Selofan erişteleri bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar sıcak su boşaltarak, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (10-15 dakika) bir kenarda bekletin (taze erişte kullanıyorsanız, 2 l [8 su bardağı] su içinde 5 - 6 dakika haşlayın). Sonra bir süzgeçte süzüp, soğuk su altında çalkalayarak, iyice süzölmeye bırakın. Süzölen selofan Çin eriştelerini mutfak havlusu arasında kurulayıp, 15 cm uzunluğunda şeritler halinde keserek (taze erişte kullanıyorsanız, doğal olarak, kesmeye gerek yoktur), bir salata kâsesine koyun ve üstlerine ayırdığınız taze otlu karışımı boşaltın.

6 düz tabağa marul yapraklarını döşeyip, yaprakların bir kenarına domates dilimlerini birbiri üstüne bindirerek dizin. Domateslerin yanına selofan erişteleri (ya da erişteleri) bölüştürüp, üstlerine salata kâsesindeki bonfile parçalarını yerleştirin. Kâsede kalan kırmızı soğan parçalarını etlerin çevresine bir çiçeğin taçyaprakları gibi sıkıştırdıktan sonra, tabakları nane yapraklarıyla süsleyerek, servis yapın.