



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONFİLELİ TAGLIATELLE

1 paket tagliatelle makarna

Sosu için:

250 gram jülyen dilimlenmiş bonfile

1 çay bardağı zeytinyağı

5-6 dal taze kekik

3-4 diş sarımsak

Tuz

Beyaz biber

1 yemek kaşığı tereyağı

1 soğan

1 çay kaşığı esmer şeker

Üzeri için:

3-4 parça kurutulmuş domates

Tagliatelle makarnayı haşlayıp suyunu süzün.

Sosu için etleri geniş bir kaba alarak üzerine zeytinyağı, taze kekik, küçük doğradığınız sarımsak, tuz ve beyaz biberi ekleyip 2 saat buzdolabında marine edin.

Bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Piyazlık doğradığınız soğanları esmer şekerle birlikte karamelize edin.

Dinlenen etleri marine sosuyla beraber soğanlara ilave edip etler suyunu çekene kadar pişirin.

Tagliatelle makarnanızı bir servis tabağına alıp üzerine etleri yayın. Kurutulmuş domates ile süsleyerek servis yapın.

