



CAFE DE PARIS SOSLU BONFILE

<https://www.hurriyet.com.tr>

500 gram bonfile
Sosu için:
100 gram tereyağı
1/3 su bardağı krema
50 gram rokfor peyniri
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı kimyon
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı hardal
Bir kaç dal dereotu

Tereyağını tencerede eritin.
Ardından diğer sos malzemelerini de ekleyip pişirin.
Daha sonra eti tavada pişirin.
Her iki tarafı da güzelce piştikten sonra etleri dilimleyin.
Son olarak üzerine sosu gezdirerek servis edin.

