



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CARPACCIO

<https://acunn.com>

320 gram siğir bonfile
160 gram rucola (italyan rokası)
80 gram parmesan peyniri (36 aylık parmigiano reggiano)
30 ml.extravergine zeytinyağı
1 adet limon suyu
5 gram deniz tuzu
1 gram taze çekilmiş tane karabiber

Carpaccio hazırlanacak siğir bonfileyi, soğutmak amacıyla 30 dakika kadar derin dondurucuda bekletin. Sosu için; zeytinyağı, taze sıkılmış limon suyu, deniz tuzu ve taze çekilmiş tane karabiberi bir çırpıcı yardımıyla küçük bir kapta karıştırın.

Yaprak kısımlarını ayıkladığınız rokayı, bol suda yıkadıktan sonra kağıt havlu yardımıyla kurulayın.

Düz bir servis tabağına 35-40 gram kadar roka yaprağını yayın. Siğir etini zar inceliğinde dilimledikten sonra yarısını servis tabağına alın.

Kalan roka yapraklarını tabağa dizip, bir kenara ayırdığınız kalan siğir filetoları üzerine kapatın.

Hazırladığınız sos karışımını üzerine gezdirdiğiniz carpaccio tabağını, ince ince traşlanmış parmesan peyniriyle bekletmeden servis edin.

