



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR PATATESLİ BONFİLE

2 parça büyük boy bonfile
3 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Kimyon, tuz, karabiber, kekik
2 yumurta akı
Sıvı yağ

Etlere baharatla iyice ovun, üzerine zeytinyağı dökün ve 15 dakika dinlendirin. Patatesleri kibrit çöpü büyüklüğünde doğrayın ve suda bekletin. Süzüp iyice kurulayın ve kızgın yağda kızartın. Etlere de iki yüzünü tereyağında 5 dakika pişirin. Sonra fırın tepsisine alın. Kızarttığınız patatesleri biraz çırpılmış yumurta akıyla karıştırıp etlerin etrafına sarın ve 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Dilimlere ayırıp servise sunun.