DAMLA SAKIZLI BONFİLE BONFİLE

100 Gr Sana Klasik
125 ml krema
1 Çay Kaşığı kekik
8 Diş sarımsak
6 Dal maydonoz
4 Adet orta boy patates
4 Dilim dana bonfile
1 Tutam tuz,karabiber
5 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1 Adet damlasakızı

Fırını önceden 220 derecede ısıtın. Bonfileyi tuz ve karabiberle kekikle tatlandırın. Hafifçe yağlanmış yapışmaz yüzeyli tavayı yüksek ateşte ısıtın. Tavaya bonfileleri alın. Her iki taraflarını 3'er dakika pişirin. Patatesleri soyduktan sonra doğrayın ve bol tuzlu suda içine damlasakızı katıp haşlayın. Bu sırada kremayla sana margarinin yarısını bir tavada ısıtın. Haşlanan patatesleri süzün. Derin bir kabın içinde patatesleri ezici ile ezin. Krema ve sana margarininli karışımı patateslere ekleyip pürüzsüz olana dek karıştırın. Püreyi sıcak tutun. Bonfileleri fırın kabına alıp 160 dereceye düşürdüğünüz fırında istediğiniz pişme seviyesine göre kontrollü olarak pişirin. Fırından çıkardığınız bonfilelerin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın ve 5 dakika bu şekilde bekletin. Sarımsakların kabuklarını soyun. Kalan sana margarin ile sarımsakları yapışmaz yüzeyli bir tavada sarımsaklar saydamlaşana kadar yaklaşık 2-3 dakika soteleyin. Doğranmış maydanozu ilave edip karıştırın. Servis tabaklarına patates püresini paylaştırın. Pürenin üzerine bonfileleri yerleştirin. Son olarak sarımsaklı ve maydanozlu sosu bonfilelerin üzerinde gezdirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:77508 • adı:Damla Sakızlı Bonfile Bonfile • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:32