



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SALÇALI SIĞIR BONFİLE SARMASI

www.vzug.com

2 siğir bonfile, her biri 300 g
250 g dilimlenmiş pastırma
1 demet adaçayı
2 çorba kaşığı kanola yağı
İç malzeme:
70 g hurma
30 g badem, soyulmuş, öğütülmüş
½ çay kaşığı limon kabuğu
1 çay kaşığı akçaağaç şurubu
Acılı domates ezmesi
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 soğan, ince küp şeklinde doğranmış
2 diş sarımsak, ince küp şeklinde doğranmış
500 g domates, çekirdekleri çıkartılmış, iri küpler halinde doğranmış
1 dl beyaz balsamik sirke
10 g zencefil
1 tutam Şeker
1 tutam çili biber, kurutulmuş
Tuz
Karabiber

Harç için hurmaları, bademleri, limon kabuğunu ve akça ağaç şurubunu kalın püre haline getirin. Siğir bonfileyi uzunlamasına kesin. Hurmalı harcı bu boşluğa doldurun. Eti iyice sıkıştırın. Pastırma dilimlerini hafifçe üst üste dizin, üzerine adaçayı yaprakları koyun. Bonfileyi üzerine koyun ve pastırmayla sarın. Eti bir poşetin içerisine doldurun, vakumlayın. Torbayı delikli pişirme kabına koyun, soğuk pişirme bölmesine itin. Buharla pişirin. Domates salçası için zeytinyağını ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyin, buğulayın. Domatesi ekleyin birlikte buğulayın. Balsamik sirke ile sulandırın. Zencefili soyun, rendeleyin, ekleyin. Sosu kısık ateşte kapağı kapatmadan 30 dakika kaynatın, baharat ile tatlandırın. Siğir bonfileleri poşetten çıkarın ve sıcak yağ içerisinde her tarafını kızartın, porsiyonlara ayırın ve domates salçası ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:123274 • adı:Domates Salçalı Sığır Bonfile Sarması • gönderen:gülbin tuğcu • indirme tarihi:07.04.2025 - 02:07