



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FESLEĞENLİ IZGARA BONFILE

- 1 kg dana bonfile (dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (piyazlık doğranmış)
- 5 adet patates (haşlanmış - doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 paket Knorr Izgara Harcı (terbiyesi için)
- 4 yemek kaşığı su (terbiyesi için)
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı (terbiyesi için)

### Hazırlanışı

1. Knorr Izgara Harcı'nı, su ve zeytinyağıyla karıştırın.
2. Etleri bu karışıma bulayıp en az 1 saat buzdolabında bekletin.
3. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp soğanları ve sarımsakları kavurun.
4. İçine patatesleri, fesleğeni ve pul biberi ekleyip karıştırın.
5. Başka bir tavada ızgara harcında beklettiğiniz etleri pişirip fesleğenli patateslerle servis edin.