



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FETTUCİNİLİ PEYNİR RULOLU BONFİLE

Malzemeler:

1,5 kg. fileto bonfile
1/2 bardak kuru üzüm
1/2 bardak çam fıstığı
1/3 yeşil/kırmızı/sarı biber
200 gr. mascarpone
1/4 bardak sızma zeytinyağı
2 diş sarımsak
4 bardak doğranmış domates
Tuz
Karabiber
Soğan tozu
Reyhan
Kekik
Biberiye
Fesleğen

Pesto Sosu

Malzemeler:

50 gr. çamfıstığı
50 gr. kaşar peynir
1 diş sarımsak
Bol fesleğen
Zeytinyağ

Fettucine

Malzemeler:

500 gr. taze fettucinî makarna
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı parmesan peyniri yada Parmigiano peyniri (eski kaşar)
1-2 diş ezilmiş sarımsak
Bir tutam fesleğen, defne yaprağı
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Biftekler incelene kadar dövülür. Sonrasında bir kabın içine alınarak yaklaşık 10 dakika gibi bir süre hızlıca marine edilir. (Marine etmek için sosumuz: zeytinyağı, pesto sösü, domates püresi) Kavrulmuş çam fıstığı, kuru üzüm ve mascarpone karıştırılarak bir harç elde edilir. Sonrasında bu harç marine edilmiş etlere sarılarak bir dürüm halinde sarılır. Sarma işlemi için pamuklu ip kullanarak bohça şeklinde de sarabilirsiniz. Kızgın zeytinyağında kızartılır. Tüm çevresi kızardıktan sonra sarımsaklar eklenir. Pembeleşince parçalanmış domatesler eklenir. Ve dürüm bu sosun içerisinde kaynamaya bırakılır. Geri kalan baharatlar kaynama esnasında eklenir ve az ateşte pişirilir.

Fettuciniler önceden kaynamış suyun içerisine atılarak haşlanır. Fazla hamurlaşmaması için uzun süre bekletilmeden süzmeye alınır. Ayrı bir kap içerisinde kısık ateşe alınıp zeytinyağıyla birlikte fesleğen, sarımsak ve baharatları eklenir. Bu şekilde bir iki tur karıştırılır. Hazır makarnamız üzerine önceden rendelenmiş peynir ve defne yaprakları eklenerek servise hazır hale getirilir.