



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BONFİLE

750 gram bonfile
1 yemek kaşığı tereyağı
250 gram patates
1 su bardağı ayçiçeği yağı

Bütün bir bonfile bir tepsinin içine yerleştirilir, ve üzerine bir kaşık tereyağı konularak fırına verilir. Et suyunu saldıktan ve kaynamaya başladıktan, sonra alt üst edilir ve bir süre pişirilir.

Bu sırada 250 gram patates soyulur, uzunlamasına küçük küçük kesilir ve kaynar ayçiçeği yağında kızartılır. Pişen bonfile fırından çıkartılır, dilim dilim ve kenarına kızarmış patatesler dizilerek servis yapılır.
