



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA DANA FİLETO

<https://acunn.com>

4 adet dana bonfile
Zeytinyağı
1 adet soğan
Salça
Karabiber
Domates
Maydanoz
Toz biber
Ek sunum için:
3 adet patates
1 su bardağı pirinç

İlk önce etimizi kasaptan dövülmüş bir şekilde alalım, daha sonra etimizi zeytinyağı tuz ve tane karabiber ile terbiye edip 15 dk buzdolabında bekletelim. O beklerken 1 su bardağı pirinç 2 su bardağı su koyarak pilavımızı pişirelim. Pilav demlenirken patateslerimizi soyup elma dilimi haline getirelim ve kızartalım. Soğanlarımızı halka şeklinde doğrayıp bir köşeye koyalım ardından etimizi çıkaralım fırın tepsimize koyalım üzerine hafif tuz ve toz biber atalım ve doğradığımız soğanları koyalım ve dilim domatesleri ilave edelim. Ayrı bir kasede salça ve suyu özleştirilim ve yaptığımız yemeğimizin üstüne koyup normal fırında 25 dk kadar pişirmeye bırakalım pişen etimizi sunum tabağına alalım. Kenarına daha önceden yaptığımız pilavı koyalım üzerine maydanoz yaprağı koyup süsleyelim yanında kızarttığımız patatesleri koyalım.

