



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI SİRKE SOSLU KONTRFİLE

Eyüp Sevinç

4 parça dana kontrfilesi
4 adet domates
2 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Marine için:
1 tatlı kaşığı kekik
1 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı sirke
1 diş sarımsak
Pulbiber
Tuz
Karabiber

Derin bir kaba dana kontrfile, ince kıyılmış sarımsak, kekik, pul biber, bal, sirke, tuz ve karabiberi koyun. Etləri bu sos ile harmanlayıp 30 dakika marine edin. Tencereye sıvıyağını döküp harlı ateşe oturarak yağı kızdırın. Yağ kızınca marine edilmiş kontrfileleri koyup her iki yanını kızartın. Üzerine rendelenmiş domatesleri dökün. Tencerenin kapağını kapatın. 30 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp kontrfileleri servis tabağına alın. Üzerine tencerede kalan sosu ve parmesan peyniri rendesini koyup servis edin.

