



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ BONFILE

Elif Korkmazel

400 gram bonfile
4 orba kaşığı zeytinyağı
Kekik, karabiber, kişniş
2 orba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı bal

Eti bütün olarak zeytinyağı, dövülmüş baharatlar, bal ve sirkenin içinde 4 saat kadar bekletin. Daha sonra keskin bir bıçakla kalın dilimler halinde kesin. Izgarada ya da yağsız bir tavada iki yüzünü 5 dakika kadar pişmeye bırakın. Ardından fırın tepsisine yerleştiriş 200 derecedeki fırında 30 dakika daha pişirin. Servis tabağına salata, domates ve lavaj ekmeği yerleştirin. zerine pişirdiğiniz etleri yerleştiriş biberiyeleri ekleyin.

Not: Bal koymadan da yapılabilir. Et yemeklerine biraz şeker konulursa daha lezzetli olur. Osmanlı mutfağında da hep öyleymiş.