



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEYİK BONFİLESİ (İTALYA)

600 gr. fileto geyik bonfilesi
Soğan
2 ay kaşığı balzemik sirkesi
1 su bardaęı tavuk suyu
Tereyaęı

Fileto bonfileleri kızgın tavada evirirerek istenilen derecede pişirin. Daha sonra dilimleyerek tarif edilen sosla, irmik kızartması ve baston mantarı eşliğinde servis yapın.
Sosu için: Geyik kemiklerini soğanla kavurun, içine 2 çay kaşığı balzemik sirkesi dökerek yarı yarıya ininceye kadar kaynatın. Daha sonra süzerek tereyağı ile bağlayın. 1 su bardağı tavuk suyuyla tereyağını eritin. Yoğunlaşınca sos servise hazırdır.
