



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU BONFİLE DİLİMLERİ

2 havuç  
400 gram bonfile  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber, kekik, kırmızı pul biber  
1 demet maydanoz  
1 çorba kaşığı hardal

Öncelikle etleri uzun ve ince bir şekilde kesin. Baharat, hardal ve zeytinyağının içinde 10 dakika dinlendirin. Ardından tereyağında karıştırarak pişirin. Bu arada havuçları ince ince doğrayıp zeytinyağında 4 dakika kadar kızartın. Daha sonra içine eti ekleyip birlikte iki dakika daha pişirin. Havucun içindeki şekerin tadı bu et yemeğine ayrı bir lezzet katıyor. Sulu bir yemek olmasını isteyenler, içine biraz salçalı su ekleyip pişirilebilir.