



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA BONFILE FESLEĞENLİ PATATES İLE

MALZEMELER

- 1 kg dana bonfile (dilimlenmiş)
- 1 adet soğan (piyazlık doğranmış)
- 5 adet patates (haşlanmış-doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Etin terbiyesi için: 1 paket Knorr Izgara Harcı
- 4 yemek kaşığı su
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

1. Izgara harcını, su ve zeytinyağı ile karıştırın. Etleri bu karışıma bulayıp en az 1 saat buzdolabında bekletin. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp soğanları ve sarımsakları kavurun. İçine patatesleri,fesleğeni ve pul biberi ekleyip karıştırın. Başka bir tavada ızgara harcında beklettiğiniz etleri pişirip fesleğenli patatesler ile servis edin.