



IZGARA BONFİLE

600 gram ince dilimlenmiş bonfile
1 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı süt
Kırmızı pul biber, kekik, karabiber, kimyon, tuz

Derin bir kabın içine etleri yerleştirin ve üzerine sütü döküp bir gece bekletin ya da 2 saat kadar dinlendirin. Daha sonra sütün içinden çıkartıp süzün. Üzerine baharatları ve yağı gezdirip ızgarada pişmeye bırakın.

