



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA BONFİLE VE CARPACCİO

500 gram ince dilimlenmiş bufalo bonfile
150 gram kiraz domates
70 gram tereyağı
15 adet siyah zeytin
1 tutam Tane karabiber
1 tutam Tuz
1 tatlı kaşığı Taze kekik

Domatesleri ikiye bölüp dilimlenmiş zeytinlerle karıştırdıktan sonra eritilmiş tereyağı, bir tutam tuz, öğütülmüş karabiber ve bir tutam taze kekikle tatlandırın. Bonfile dilimlerini 4 adet ısıya dayanıklı tabağa aktarıp fırının üst ızgara kısmında hafifçe pembeleşinceye kadar 1 dakika pişirin. Tabakları fırından alıp bonfilelerin üzerine zeytinli domatesleri aktardıktan sonra servis yapın.

