



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARADA PÜRELİ BONFILE

400 gram bonfile
1 adet soğan
3 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 sivri biber
Karabiber, tuz kekik
Püre için:
4 adet haşlanmış patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt

Önce eti bütün olarak tencereye alın, üzerine iri doğranmış soğanı ve 1 su bardağı su ekleyip, 10 dakika pişirin. Eti dilimleyerek bu sefer iki yüzünü ızgarada ya da tavada iki yüzünün kızarması için bir daha pişirin. Püre için gerekli malzemeleri de tencereye koyun, ezerek 5 dakika pişirin ve tabağa alın. Üzerine etle sıcak ikram edin.