



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARABİBERLİ DANA FİLEMİNYON (FRANSA)

500 g dana bonfilesi (bütün yağları alınmış)
1 tatlı kaşığı tane yeşilbiber (süzdürülmüş)
1/2 tatlı kaşığı tane karabiber
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)
350 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
suturesi dalları (süsleme için)

Tane yeşilbiberler, karabiberler ve pul kırmızıbiberleri havanda dövüp, bir salata kâsesine aktarın. Hardalı ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, domatesleri koyun ve bir çatalla ezerek, hamur kıvamına getirin. Dana bonfilesini kâseye koyup, her yanını karışıma iyice bulayarak, kâsenin üstünü örtün ve buzdolabında en az 2 saat bekletin. Bekleme süresinin sonuna doğru, fırınınızı 240 °C'a ısıtın. Kâseyi buzdolabından alıp, bonfileyi bir fırın kabına aktararak, kâsede kalan bütün biberli karışımı üstüne sürün (etin, iki yan ucunun da biberli karışımla kaplanmasına dikkat edin). Kabı fırına verip, bonfileyi 10 dakika pişirdikten sonra, sıcaklığı 180 °C'a düşürün ve eti 35 dakika daha pişirin (rengi pembemsi olacaktır; daha çok pişmiş olmasını istiyorsanız, 10-15 dakika daha pişirin). Kabı fırından alıp, üstünü örterek, eti bir kenarda 10 dakika bekletin. Sonra bir servis tabağına aktarıp, kalın dilimler halinde keserek, suteresi dallarıyla süsleyin ve servis yapın.