KEKİKLİ BİBERİYELİ BÜTÜN BONFİLE

1,5 kg temizlenmiş bütün bonfile
4 dal kekik
2 dal biberiye
5 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Sos için:
2 çorba kaşığı elma sirkesi
1 paket (200 ml) krema
1 tatlı kaşığı hardal
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı tuz

Taze kekik, biberiye yaprakları, sarmısak, tuz ve karabiberi havanda iyice dövün. Eti bu karışımla iyice kaplayıp, mutfak ipi ile sararak bağlayın. Bir gece önceden veya pişirmeden 4-5 saat önce eti buzdolabında dinlendirin. Bonfileyi pişirmeden bir saat önce buzdolabından çıkarıp oda ısısına getirin. Geniş döküm bir tencereyi iyice kızdırıp, zeytinyağı ile yağlayın. Bonfilenin her tarafını çevirerek eti tavada mühürleyin. Döküm tencereyi daha sonra sos yapmak için kenara alın. Bonfileyi fırın tepsisine alıp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırın termometresi kullanıyorsanız gösterge 120 olduğunda etiniz az pişmiş, 125 orta, 130'dan sonrası çok pişmiş olacaktır. Kullanmıyorsanız, eti dışarıya alın, bıçağın ucuyla derin bir çizik atın. İçindeki suyun rengine ve damak zevkinize göre karar vererek pişirmeye devam edin veya bitirin. Fırından çıkarıp dinlenmeye bıraktığınızda da bu süre içinde pişmeye devam edecek. Bu nedenle pişme kontrolünde bu noktaya dikkat edin. Fırından aldığınız bonfilenin üzerini yağlı kağıt ve onun da üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 15 dakika dinlendirin. Sos için mühürleme yaptığınız döküm tencereye elma sirkesi koyarak tavayı kazıyın. Krema, hardal, tuz ve karabiber ekleyip iyice karıştırın. Dinlenen bonfilenin altında biriken et suyu varsa onu da tavaya ekleyin. Sos kaynamadan tencerenin altını kapatın ve sos kabına alın. Bonfileyi keskin bir bıçak yardımı ile 2 cm'lik dilimler halinde kesin ve sosla birlikte servis edin.

Not: Bütün bonfile pişirirken etin silindir şeklinde olmasını istiyorsanız, kasabınıza eti temizlerken kenarlardaki fazla parça etleri ve uçlarını daha sonra kullanmak üzere jülyen doğratabilirsiniz. Bonfilenin suyunun kaçmaması, görüntüsü ve kesim kolaylığı sağlaması için koton bir iple birkaç yerinden bağlayın. Mutfağınızda ya da bahçenizde bol miktarda biberiye varsa, fırın kabının zeminini biberiye ile kaplayıp bonfileyi bu şekilde pişirebilirsiniz. Bu şekilde etin aromasının çok daha lezzetli olduğunu göreceksiniz.

© lezzetler.com tarif no:154521 • adı:Kekikli Biberiyeli Bütün Bonfile • gönderen:gezmece • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:08