



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ BONFILE SARMA

MALZEMELER

600 gr. Dana Bonfile
100 gr. Tereyağı
200 gr. mantar
100 gr. soğan
300 gr. havuç
300 gr. kabak
5 gr. kışnis
5 gr. kekik
200 gr. brokoli
2 gr. toz karabiber, 10 gr. tuz
1/2 adet maydanoz
Sos Hollandez Malzemesi: 300 gr. Tereyağı
2 Yumurta
50 gr. kuru soğan
10 gr. sirke
50 gr. sirke
50 gr. limon
50 gr. ilik su
10 adet tane karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileler 50 gr'lık kesilir. İnce şekilde dövölür. Diğer tarafta mantar, kuru soğan dilimlenir. Kirilmiş kışnis, kekik ve tereyağı tavada kavrulur. Soguduktan sonra ince doğranmış maydanoz eklenir. Bonfilelerin içersine malzeme konulur ve rulo şeklinde siki olarak sarılır. Kürdan ile açılmaması için tutturulur. Izgara kömür atesinde pisirilir.

Garnitürleri:

Sebzeler değişik şekillerde dekorlanır. Kaynar suda haslandıktan sonra tereyağında sote yapılır. Sonra etlerle birlikte tabaga yerleştirilir.

Sos Hollandez:

Bir kabin içinde sirke, soğan, tane karabiber kaynatılır ve süzölür. İlik muhafaza edilir. Yumurta sarıları çukur kapta benmari usulü çirpilir. Ayrani alınmış tereyağı ilik şekilde yavas yavas karıştırılan yumurtanın içine yedirilir. Sertleşme aşamasında sirke, ilik su, limon suyu damlası verilerek kıvamı ayarlanır. Izgara çeşitlenir yanında beğenilen bir sostur.