



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU BONFILE

400 gram bonfile
1 adet soğan
2 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kekik
1 çorba kaşığı köri
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı hardal

Öncelikle etleri uzun ve ince bir şekilde kesin. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanları ve baharatları zeytinyağının içinde 10 dakika dinlendirin. Tavanın içinde karıştırarak pişirin. Bu arada patatesleri parmak şeklinde ince doğrayıp kızartın. Bir küçük kavanozun içinde hardal, limon suyu ve biraz zeytinyağını çırpın. Patateslerin üzerine etleri, sosunu kenarlara da kızarmış patatesleri dizerek servis yapın.