



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BONFİLE

Emine Beder

1/2 kg antrikot veya bonfile
350 gr mantar
2 orta boy soğan
200 gr hazır krema
2 çorba kaşığı tereyağı veya 1/4 çay bardağı sıvıyağ
1/2 demet maydanoz
2 tatlı kaşığı sirke
8-10 tané karabiber
tuz

Etleri ince uzun (jülyen) doğrayalım. Mantarları ince uzun dilimler halinde doğrayalım. Bir tavaya yağın yarısını alıp eritem. Küp doğranmış soğanları, mantarları ve sirkeyi ilave edelim. Harlı ateşte mantarları suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Aynı bir tavaya kalan yağ alıp eritem. Etleri ilave ederek kapalı bir şekilde, etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Etler sadece yağ ile kaldığında, içine mantarlı harcı, tuzu, tane karabiberi, kremayı ilave ederek birkaç dk daha pişirelim ve ateşten alalım. Üzerine maydanoz serpererek servis yapalım.
