



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BONFİLE

2 dilim bonfile
1 ay bardağı çiğ krema
1 orba kaşığı tane karabiber
2 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bonfileleri zeytinyağıyla ovalayın. Bu şekilde 20 dakika dinlendirin. Kızdırılmış tavada iki yüzünü iyice kızartıp tavadan alın. Bir fırın tepsisine koyup 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Aynı tavaya kremayı koyun, üzerine tane karabiber, tereyağı, tuz ve bir çay bardağı sıcak su koyup iki dakika pişirin. Eti servis tabağına alın, kremalı sos dökerek servis yapın.