



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI KAPARI SOSLU DANA BONFİLE

Eyüp Sevinç

3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 baş sarımsak  
4 parça dana bonfile  
Deniz tuzu  
Taze çekilmiş karabiber  
1 dal taze biberiye  
Bir avuç taze kekik  
1/2 su bardağı elma sirkesi  
2 yemek kaşığı kapari  
100 ml taze krema

Geniş ve kalın tabanlı bir tavayı ısıtıp zeytinyağını ekleyin. Sarımsak başını soymadan ortadan 2'ye bölün. Kesilmiş yüzeyleri yağın içine gelecek şekilde tavaya ekleyin. Düşük ısıda 1 dakika süreyle sarımsağın aromasının yağa geçmesini sağlayın ve sonra ateşi yükseltin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirdiğiniz bonfileleri tavaya alın. Biberiye ve kekikleri ekleyin. Etlere her bir yüzünü 1,5-2 dakika kadar kızartın. Etlere tavadan alın ve ılık bir tabakta 5 dakika dinlendirin. Tavada kalan yağın fazlasını dökün ve sirkeyi ekleyin. Kaynama noktasına getirip yarı seviyesinde çektirin. Bu esnada etten süzülen suyu da ekleyin. Kaparileri ve taze kremayı ekleyin. Bir iki dakika kaynatıp kıvamlı bir sos elde edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Sarımsak, kekik ve biberiyeyi tavadan çıkarın. Sosu ılık servi tabaklarına paylaşın ve üzerlerine eti yerleştirerek hemen servis edin.

