



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM BONFILE

800-1000 gr 2 lık bütün bonfile

500 gr küp doğranmış bal kabağı

2 dal taze kekik

50 gr tereyağı

3 çorba kaşığı zeytinyağı (25 ml)

Deniz tuzu, taze çekilmiş karabiber

Hamuru için:

250 gr un

1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

100 gr tereyağı (soğuk)

1 tutam tuz

100 ml su

Hamuru için unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, küp şeklinde doğranmış soğuk tereyağını ve tuzu mutfak robotuna aktarın.

Ekmek kıvrıtısı görüntüsünü elde edene kadar karıştırın. En son suyu azar azar ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar mutfak robotunda yoğurmaya devam edin. Üzerini bir bezle örttüğünüz hamuru oda ısısında bekletin.

Bütün bonfileyi tezgahın üzerine alın ve ısıya dayanıklı mutfak ipi ile file şeklinde sıkıca bağlayın.

Döküm tavayı ocağın üzerine alıp iyice ısıtın. Zeytinyağını tavaya dökün ve etin her tarafını çevire çevire eti birkaç dakika kadar mühürleyin.

Yaprak yaprak ayrılmış 1 dal taze kekiğı ve tereyağını ilave ederek eti lezzetlendirin.

Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Mutfak ipiyle bağladığınız etin iplerini makasla kesin.

Yoğurduğunuz hamurla etin her tarafını sarın. Hamura sardığınız eti yağlı kağıın üzerine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, damak tadınıza göre yaklaşık 1 saat boyunca pişirin.

Garnitürü için küp şeklinde doğradığınız bal kabağını, kalan 1 dal taze kekikle birlikte, aynı tavada sote edin.

Bonfile pişince fırından alın. Dilimleyip garnitürüyle birlikte sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121298 • adı:Lokum Bonfile • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:12.05.2024 - 01:19