



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN MEYVELERİ SOSLU DANA BONFİLE

<https://www.elele.com.tr>

180 gr dana bonfile  
100 gr haşlanmış patates  
50 ml krema  
20 gr tereyağı  
Zeytinyağı  
1 adet baby havuç  
1 adet baby kabak  
1 adet baby patlıcan  
1 dilim haşlanmış koçan mısır  
20 gr raspberry  
20 gr black berry  
Tuz  
Karabiber

Patatesi haşlayın ve kabuğunu soyup süzgeçten geçirin. Tavaya alıp krema ve tereyağını ekleyip püre haline getirin. Baharatlarla tatlandırıp kenara alın. Sebzeleri kesip zeytinyağı ve baharata bulayın. Izgarada ya da ızgara izli tavada iz alana kadar pişirin ve kenarda sıcak bir şekilde bekletin. Bir havanda meyveleri püre haline getirin. Ardından ayrı bir tavada bonfilenin her tarafını baharatlayarak kızartın ve kenara alın. Aynı tavaya biraz su ve orman meyvesi püresi ekleyip kısık ateşte pişirin. Püreyi ve sebzeleri tabağa dizin. Eti dilimleyip tabağa koyun. Üzerine sosu gezdirdikten sonra servis edebilirsiniz.

