



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ DANA BONFILE

Malzeme:

4 dilim dana bonfile

4 adet orta boy patates

125 ml krema

8 diş sarımsak

100 gram teremyağ

6 dal maydonoz

tuz, karabiber

Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

Fırını önceden 220 derecede ısıtın. Bonfileyi tuz ve karabiberle tatlandırın. Hafifçe yağlanmış yapışmaz yüzeyli tavayı yüksek ateşte ısıtın. Tavaya bonfileleri alın. Her iki taraflarını 3'er dakika pişirin. Patatesleri soyduktan sonra doğrayın ve bol tuzlu suda haşlayın. Bu sırada kremayla Teremyağ'ın yarısını bir tavada ısıtın. Haşlanan patatesleri süzün. Derin bir kabin içinde patatesleri ezici ile ezin. Krema ve Teremyağ'lı karışımı patateslere ekleyip pürüzsüz olana dek karıştırın. Püreyi sıcak tutun. Bonfileleri fırın kabına alıp 160 dereceye düşürdüğünüz fırında istediğiniz pişme seviyesine göre kontrollü olarak pişirin. Fırından çıkardığınız bonfilelerin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın ve 5 dakika bu şekilde bekletin. Sarımsakların kabuklarını soyun. Kalan Teremyağ ile sarımsakları yapışmaz yüzeyli bir tavada sarımsaklar saydamlaşana kadar yaklaşık 2-3 dakika soteleyin. Doğranmış maydanozu ilave edip karıştırın. Servis tabaklarına patates püresini paylaşın. Pürenin üzerine bonfileleri yerleştirin. Son olarak sarımsaklı ve maydanozlu sosu bonfilelerin üzerinde gezdirdikten sonra servis yapın.