



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ DANA BONFİLE

600 g dana bonfilesi (bütün yağı alınıp, 8 dilim halinde kesilmiş)

1/2 tatlı kaşığı yenibahar

4 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

1 çorba kaşığı sirke

bir tutam tuz

500 g patates (kabukları soyulup, 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)

2 soğan (ince doğranmış)

1/2 su bardağı tuzsuz esmer et suyu (ya da tavuk suyu)

Önce fırınınızı 180 °C ısıtın. Yenibahar, maydanozların yarısı, sirke ve tuzu bir kâsede karıştırıp, parmaklarınızın ucuyla bu karışımı bonfilelerin üstüne sürün. Sonra bonfileleri pek derin olmayan bir kaba koyup, kabı bir kenara bırakın.

Patates dilimlerini ve soğanları ateşe dayanıklı bir kaba koyup, esmeret suyunu ve 25 cl. (1 su bardağı) su ekledikten sonra, kabı harlı ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşten alıp, fırına vererek, patatesleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin.

Kabı fırından alıp, bir kenara bırakın. Fırınınızın sıcaklığını 230 °C'a yükseltin. Yapışmayan birtavayı harlı ateşe oturtup, kızdırın. Bonfileleri kâğıt mutfak havlusuyla kurulayıp, tavaya boşaltarak, heriki yanlarını 30'ar saniye kızartın. Sonra tavayı ateşten alıp, bonfileleri patates dilimlerinin üstüne aktarın ve kabı yeniden fırına vererek, 3 dakika pişirin. Etleri altüst edip, 3 dakika daha pişirdikten sonra, kabı fırından alın ve kalan maydanozları serpererek, servis yapın.