



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BONFİLE

6 adet Banvit Kırmızı Dana Bonfile (her biri 175 gr)
60 gr tereyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
300 ml et suyu
80 gr taze ekmek kırığı
125 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağının 1/3'ünü ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 6-7 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek et suyunu ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 2-3 dak. daha pişirin. Tuz ve karabiber katıp, karıştırın.

Kalan tereyağının yarısını ısıtın. Etlerin her bir yüzünü, hızlı ateşte 3'er dak. pişirip, bir fırın kabına yerleştirin.

Aralarına soğanlı sosu gezdirip, önceden ısıtılmış 180°C fırında, 15 dak. pişirin.

Ekmek kırığı ve peyniri harmanlayın. Etleri fırından çıkarıp, üzerlerine paylaşın ve hafifçe bastırın.

Kalan tereyağını ısıtıp, fırça ile peynirli ekmek karışımlarının üzerine sürün. Tepsiyi tekrar fırına yerleştirip, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 10 dak. daha pişirin.

Arzu ettiğiniz sotelemiş sebzeler ile birlikte servis yapın.

