



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ REZENELİ DANA BONFİLE

500 g dana bonfilesi (bütün yağları alınıp, verevine 5 mm kalınlığında dilimlendikten sonra, dövülmüş)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
250 g rezene (kökü dilimler halinde kesilip, yaprakları ayrılmış)
100 g kaşar (ya da tercihen gorgonzola) peyniri (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı süt (tercihen yarım yağlı)
1/2 tatlı kaşığı adaçayı
1/2 tatlı kaşığı kekik
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Önce fırınınızı-140 °C'a ısıtın. Zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca tavanın yan yana alabileceği kadar bonfile koyup, 1,5 - 2,5 dakika pişirin. Altüst edip, öbür yanlarını da 1,5 - 2,5 dakika pişirdikten sonra, her birinin üstüne iyice yassılmak için spatulayla bastırın ve delikli spatulayla bir fırın kabına çıkarın. Fırın kabının üstünü örtüp, fırına vererek, bonfilelerin sıcak kalmalarını sağlayın. Sonra öbür bonfileleri de aynı biçimde pişirin.

Bütün bonfileler pişip, fırına kaldırılınca, tavada kalan pişme suyunu, ateşe koyun ve karışımı, tavanın dibini kaşıkla kazıyarak karıştırın. Rezene köklerini ekleyip, harlı ateşte sürekli karıştırarak 2 - 3 dakika pişirin. Delikli spatulayla rezene köklerini bir tabağa aktararak, tabağı fırındaki bonfile kabının yanına koyun.

Ateşi kısıp, tavadaki pişme suyuna kaşar (ya da gorgonzola) peyniri rendesi ve sütü ekleyerek, peynirler eriyinceye kadar pişiriri. Adaçayı, kekik, tuz ve karabiberi serpip, karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Fırındaki kabı ve tabağı alıp, bonfileler ile rezene köklerini 4 düz tabağa yerleştirin. Üstlerine tavadaki sosu bölüştürüp, ayırdığınız rezene yapraklarıyla süsleyerek, servis yapın.