



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAV ÜSTÜ DÖNER

www.sefabdullahusta.com

2 büyük parça bonfile
200 gr orta yağlı kıyma
Tuz
Karabiber

Önce kıymayı tuz ve karabiberle yoğurun.
Bonfileler ile aynı büyüklükte yuvarlak bir şekil verin.
İki bonfilenin arasına yerleştirin.
Eti streç filme sarıp buzluga kaldırın.
Ertesi gün kesmeye başlamadan 45 dakika önce buzluktan çıkarın.
Bir bıçak ile çok ince dilimler halinde kesin.
Geniş bir tavada kızartmaya başlayın. Çok fazla kızartmayın, ince oldukları için hemen yanabilirler.
Pirinç pilavının üzerine koyun.
Tereyağında domates salçası ve domates rendesi pişirin ve sos olarak üzerine dökün ve servis yapın.

