



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RADİKALI KONTRFİLE

600 gr dana kontrfile
400 ml beyaz üzüm sirkesi
250 gr radika, doğranmış
1 adet limon
1 diş sarımsak
Maydanoz, kıyılmış
3-4 dal taze biberiye
3 çorba kaşığı İçim Tereyağı
Tuz, karabiber

Sirkeyi bir tencerede 3-4 dal biberiye, bir diş sarımsak ve 1 çorba kaşığı İçim Tereyağı ile birlikte karıştırın. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Etlerin yağlarını alın. Üzerlerini hazırladığınız sosla kaplayarak yaklaşık 5 saat marine edin. Radikaları doğrayın. Eti marinasyondan alın. Kağıt havlu üzerine koyarak sosunun fazlalığını alın. Kızgın tavada her iki yüzünü üçer dakika pişirerek mühürleyin. Eti ocaktan alıp 2 dakika dinlendirin. Fırın kabına yerleştirin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Bir tencerede 2 çorba kaşığı İçim Tereyağını eritin. Radikaları ilave ederek kavurun. Eti fırından çıkarın, üzerini alüminyum folyoyla kapatarak 10-15 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyin. Radikaları tabağa koyun. Üzerine etleri yerleştirin. Tuz karabiber ve biberiye ile tatlandırarak servis edin.

