



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROBESPIERRE (İTALYA)

2 kişilik

250 gramlık bütün dana bonfile

Biberiye

Taze yeşil biber

Tuz

Karabiber

Roka

Bonfilenin her yerini ızgarada pembeleşene dek pişirin. Çok keskin bir bıçak yardımıyla bonfileyi ince dilimler halinde kesin. Dilimlerin her birini streç filmin arasına koyarak, et tokmağıyla hafifçe dövün. Dilimlerin üzerine taze biberiye serpin. Dilimleri hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. 250 derece fırında 3 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra dilimlerin üzerine tuz ve karabiber serpin. Dilimleri servis tabağına, ortası boş kalacak şekilde dizin. Ortadaki boşluğa roka yaprakları ve dilimlenmiş biberi koyarak, servis yapın.