ROKFOR SOSLU BONFİLE

https://www.elele.com.tr

4 parça bonfile
2 yemek kaşığı zeytinyağı
80 gr rokfor peyniri
200 ml krema
Tuz
Karabiber
1 kg ıspanak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
8 kiraz domates
Taze kekik

Ispanakları 3 yemek kaşığı zeytinyağı ile tavaya alın ve soteleyin. Tuz, karabiber ekleyin. Iki yemek zeytinyağı ile bonfileleri yüksek ateşte pişirin. Tuz, karabiber serpiştirin. Kremayı sos tenceresinde ısıtın. Peyniri ekleyip eriyinceye kadar karıştırın ve ocaktan alın. Domatesleri az yağda 1-2 dakika çevirin. Servis tabağına ıspanak soteyi yayın. Uzerine bonfileyi yerleştirip sos gezdirin. Kiraz domates ve taze kekik ile süsleyip servis yapın. Ispanakları soteledikten sonra içine yarım çay bardağı kadar krema ekleyerek lezzetini arttırabilirsiniz. Eti, daha yumuşak olması için, zeytinyağı, sarımsak, soğan ve baharat karışımı ile bir kaç saat marine ettikten sonra pişirin.



© lezzetler.com tarif no:147547 • adı:Rokfor Soslu Bonfile • gönderen:melda özer • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:54