



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROZBİF

<https://www.elele.com.tr>

1-1.5 kg bonfile
1 kaşık zeytinyağı
Taze çekilmiş karabiber
İri tuz
Mevsimine göre garnitür; taze incir, rokfor peyniri, tarhun

Bonfileyi temizleyin, fırına girecek bir kaba koyun, üzerine zeytinyağı gezdirin, biber ve az tuz serpin. 220 derece ısıtılmış fırına koyarak 5 dakika pişirin. Fırın ısını 180 dereceye indirin, kısa bir süre kapağı hafif açık bırakarak ısının düşmesini sağlayın. Bonfileyi 20-25 dakika daha pişirin. Fırından çıkan bonfilenin arzu edilirse sıcakken bir kısmı yenilebilir. Tamamı veya kalanını oda sıcaklığına geldiğinde, içi kağıtlı folyo veya streç filme sararak buzluga koyun. Donmasına yakın çıkartarak arzu ettiğiniz kalınlıkta dilimler kesin. Mevsimine göre farklı garnitürler veya sos ile servis edin.

