



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ROZBİF

MasterChef

1 adet büyük dana bonfile
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Taze kekik ya da biberiye
Tane karabiber
Tuz

Öncelikle karabiber tanelerini havanda döverek iri parçalar haline getirin.
Kekik ve biberiye dallarını ise bıçak darbeleriyle küçültün.
Karabibere tuz ekledikten sonra bütün olarak kullanılan bonfileyi bu karışıma bulayın.
Yapışmaz tavaya zeytinyağı ekleyerek ısıtın. Eti bu tavaya alarak yüksek ateşte çift taraflı pişirin.
Alüminyum folyo üzerine yağlı kağıt serin. Bonfile etini boşluk olmayacak şekilde sıkıca sarın.
Eti 250 dereceli fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen eti soğuması için biraz bekletin.
Ardından hiç açmadan buzdolabına koyun ve 1 gece bekletin.
Ertesi gün eti derin dondurucuya koyup yarı donmuş bir hal alana kadar bekleyin.
Et soğuduğunda çıkartın ve ince dilimler halinde kesin.
Tütsülü rozbifi meze, sandviç ve ana yemek olarak sunabilirsiniz.
