



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO BONFİLE

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet 200 gramlık dana bonfile
3 dal taze kekik
3 dal taze biberiye
60 gram toz parmesan
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Domates sosu için:
Yarım kuru soğan
50 gram domates püresi
2 adet domates
10 gram domates salçası
3 dal taze fesleğen
2 diş sarımsak
100 mililitre tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Etleri streç filmin arasına koyup dövün ve inceltin
Taze baharatları ve sarımsakları ince ince kıyın.
Bir kase içerisinde toz parmesan ve zeytinyağı ile harmanlayın.
Dövülmüş etin üzerine bu karışımı eşit miktarda yayın.
Tuz ve karabiberle lezzetlendirin.
Rulo şeklinde sarın.
Ve mutfak ipliği ile bağlayın.
Kızgın yağsız bir tavada etleri mühürleyin ve fırın kabına alın.
Önce pişirme kağıdı sonra da folyoya sarıp 200 derecelik fırında pişirin.
Etler fırında pişerken domates sosunu hazırlayın.
Soğan ve sarımsağı küçük küçük doğrayın az yağda soteleyin.
Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve tavaya ekleyin.
Domates salçası ve domates püresini ekleyin.
Tavuk suyu ve taze fesleğeni 5 dakika kaynatın ve robotta püre haline gelinceye kadar çekin.
Pişen etleri dilimleyip sos ile birlikte sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:155865 • adi:Rulo Bonfile • gönderen:konik • indirme tarihi:05.04.2025 - 18:55