



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI BİBER VE YEŞİL ZEYTİN GARNİTÜRLÜ KUZU BONFİLE

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

1 kuzu bonfile
Zeytinyağı
Taze çekilmiş karabiber
Sos için:
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 dolmalık sarı biber
100 gr çekirdeksiz yeşil zeytin
Taze kekik
Tuz
Karabiber

Bonfileyi dört dilim elde edecek şekilde kesin. üzerlerine zeytinyağı sürüp karabiber serpin. Yapışmaz yüzeyli tavaya alıp yüksek ısıda birkaç dakika pişirin. Garnitür için, dolmalık sarı biberlerin sap ve çekirdeklerini temizleyip çok küçük küpler şeklinde doğrayın. Zeytinleri de küçük parçalar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Biberi ilave edip kısık ateşte yumuşayana kadar soteleyin. Zeytin, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan alın. Bonfilelerin üzerine biberli sosu paylaştırıp servis yapın.

