



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BONFİLE

Malzemeler

8 adet bonfile (kuzu)
6 diş sarımsak
200 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
2 yemek kaşığı kıyılmış roka
1 tatlı kaşığı kıyılmış biberiye
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tarhun otu
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Bir kapta soyulmuş ve dövülmüş sarımsaklara maydanoz, dereotunu, rokayı, biberiye, tarhun otunu ve kekiği koyarak karıştırın. 150 gr. yumuşak tereyağını çırpıcı yardımı ile karıştırın. Çırpılmış tereyağma sarımsaklı karışımı, tuz, karabiber, zeytinyağını ve limon suyunu ilave edip karıştırarak kapalı bir kapta bekletin. Bonfileleri karabiberleyip bir tavada yağı kızdırarak iki tarafını da iyice kızarttıktan sonra tuzlayın. Daha sonra kızarmış etleri servis tabağına alarak hazırlamış olduğunuz otlu tereyağından üzerlerine koyarak sıcak olarak servis yapın.