SIĞIR BONFİLE ROTİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Bonfile pişirilmeden önce zeytinyağı, kekik, karabiber, sarımsa vb malzemelerle 1-2 saat marine edilir. Pişeceği zaman yağlanır. İstenirse içine tereyağı çubukları yerleştirilir. İnce olan tarafına yanmaması için aliminyum folyo sarılır. Alabilecek büyüklükte bir tepsi ile sıcak fırına konur. Süresine göre pişirilir. Bonfilenin içinin pembe kalması gerekir. Servis kabına alınır. Ayrı bir kapta kuşkonmaz, havuç, bezelye sote gibi sebze garnitürleri ve şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ile servis yapılır.

Not: Bonfile sığırın en yumuşak bölümüdür. Yağı oldukça azdır. Sırt bölgesinden elde edildiği için sinirli değildir. Türk mutfağında bonfilenin Roti olarak pişirilmesi yaygın değildir. Bazı büyük otellerde Roti pişirilmiş bonfile sıcak rozbif gibi servis edilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:95358 • adı:Sığır Bonfile Roti • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.04.2025 - 14:39