



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KUZU BONFILE

2-3 adet taze sarımsak
20 gr. kurutulmuş domates (yağda)
1 dal biberiye
6 adet arpacık soğanı
2 adet kuzu bonfile
2 adet limon
20 ml. zeytinyağı
15 gr. tereyağı
400 gr. haşlanmış küçük patates
Tuz
Biber

Taze sarımsakları soyup kabaca dilimleyin. Domatesleri süzölmeye bırakın. Biberiyei incecik kıyın. Limonları yıkayıp dilimleyin. Arpacık soğanlarını soyup halka halka doğrayın.

Bonfileleri tuzlayıp biberleyin. Bir tavaya zeytinyağını koyun, ısınınca kuzu etlerini limon dilimleri ile birlikte 2-3 dakika kızartın. Etleri ve limon dilimlerini tavadan alıp alüminyum folyoya sarın.

Tereyağını ayrı bir tavada kızdırın, sarımsak, domates, soğan ve biberiyei soğan ve sarımsaklar şeffaflaşınca kadar kavurun.

Patateslerin kabuklarını soyup ikiye kesin ve soğanları kavurduğunuz tavada 2-3 dakika kızartın.

Kuzu etlerini dilimlere kesin. Servis tabaklarına alıp yanında hazırladığınız soğanlı patatesler ile servis yapın.