



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAGLIATA MANZO

Malzeme:

220 gram ince dövölmüş bonfile
2 dal taze kekik
3 dal biberiye
40 gram krema
1 tatlı kaşığı dijon hardalı
8 yaprak roka
1 adet domates
1 tatlı kaşığı balzamik sirke
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
40 gram parmesan peyniri
Yeteri kadar tuz, karabiber

Tuz, karabiber, taze kekik, biberiye, zeytinyağı, krema ve hardalı bir kasede karıştırın. İnce dövölmüş bonfileyi tabağa dizin. Hazırladığınız karışımı bonfilenin üzerine sürün. Bonfileyi fırın tepsisine alıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Roka ve domatesi doğrayıp balzamik sirke ve zeytinyağı ile karıştırdıktan sonra fırında pişirdiğiniz etin üzerine ilave edin. İnce dilimlediğiniz parmesan peynirlerini ilave edip kızartın. Sıcak olarak servis yapın.