



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAZE OTLU DANA BONFİLE SARMASI

- 1 adet bütün dana bonfile
- 1 tutam taze biberiye
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam tuz
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tutam kekik
- Yarım bağ maydanoz
- 3~4 diş ezilmiş sarımsak
- 100 gr eritilmiş margarin
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu
- 6 adet milföy hamuru
- 1 yemek kaşığı un
- 2 adet soğan
- 2 adet havuç
- 8 adet mantar

Ezilmiş sarımsağı, eritilmiş margarini, otları ve rendelenmiş limon kabuğu ile suyunu bir kaptaki karıştırın. Dana bonfileyi bu karışıma iyice bulayın. Buzdolabında 2 saat dinlendirin.

Tavayı iyice ısıtın. Dana bonfileyi önce ağır ateşte arkalı önlü kızartın. Ocağın ısısını düşürüp etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine yarım su bardağı su ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Harcı için, soğanları piyazlık doğrayın. Havuçları rendeleyin. Mantarı dilimleyin. Tavaya eritilmiş yağı ısıtıp soğanları soteleyin. Havuç ve mantarları ekleyip tuz, karabiber ile tatlandırıp ocağı kapatın.

Altı milföy hamurunu dikdörtgen olacak şekilde mutfak tezgahına yan yana dizin. Üzerine un serpererek merdane yardımıyla açıp geniş bir hamur elde edin.

Üzerine hazırladığınız harcı yayın. Ortasına bonfileyi yerleştirip hamuru yanlardan üzerine doğru kapatıp birleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıttığınız fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın. Dana bonfileyi ocakta pişirdikten sonra tamamen soğumasını bekleyin. Tam soğumayan eti milföy hamuruna sarmakta güçlük çekersiniz. Milföy hamuru etin sıcaklığıyla yumuşayacak sarımı zorlaşacaktır.