



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABZON HURMASI PÜRESİ YATAĞINDA DANA BONFILE

500 gr. dana bonfile
3 diş sarımsak
1 dal biberiye
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Tereyağı
Trabzon hurması püresi için:
4 adet Trabzon hurması
4 yemek kaşığı çiğ krema

Teflon tavada tereyağı ve sıvı yağı kızdırıyoruz. Etleri arkalı önlü mühürlüyoruz. Sonra biberiye dalıyla beraber düdüklü tencerede pişiriyoruz. Trabzon hurmalarını ezip krema ile karıştırıp pişiriyoruz. Pişen etleri dilimleyip pürenin üzerinde servis ediyoruz.