



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VARŞOVA USULÜ BONFİLE (POLONYA)

### MALZEMELER

1,5 kg bonfile  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
16 dilim burger peynir  
300 gr tost jambonu  
Çok az suda eritilmiş 2 adet etsuyu tableti  
1 kutu krema

### YAPILIŞI

Bonfileyi bütün olarak eğer tencereye sığmıyor ise ortadan ikiye bölerek 1 çorba kaşığı sıvı yağla her tarafı adeta kahvrenge olana kadar kavurunuz.

Ateş kuvvetli olmalı, ancak bonfilenin içi pişmemelidir. Bonfile içi hafif pembe renkte ve biraz kanlı kalabilir. Kızartma bittikten sonra bonfile tencereden alınarak ılımaya bırakılır. İlimiş bonfile çok keskin bir bıcak ile 1 cm kalınlığında yuvarlak parçalara bölünür. Yaklaşık 15-16 parça çıkar ve her parçanın ağırlığı 100 gr civarında olur. Servis esnasında her bir tabağa iki parça konulacağı varsayılmıştır.

Dilinmiş bonfileleri hafif yağlanmış büyükçe bir fırın kabına diziniz. Her bir et parçasının üzerine etin büyüklüğüne göre ikiye katlayarak veya katlamayarak burger peynirini ve tost jambonunu koyunuz. Alttan üste sırası Bonfile, Peynir ve Jambondur.

Daha önce bonfileyi kızarttığımız tencereye 2 tabletle yapılmış et suyunu ilave ederek kaynatınız. Sonra ateşin altını kısınız ve baharatları ilave ediniz. Başka bir kaptaki çırpılarak katıştırdığınız kremayı da tencereye koyunuz, sadece bir taşım kaynatınız.

Hazırladığınız bu sosu kaptaki bonfilelerin üzerine dökünüz ve kremalı bonfileleri 200 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika tutunuz.