

Aci Soslu Sigir Bonfile

Malzemeler

Her Biri Yaklasik 150 gr.lik 4 Dilim Sigir Filetosu

2 Dis Sarmisak

100 gr Yesil Zeytin

1/2 Aci Kirmizi Biber

100 gr Cok Kucuk Dogranmis Domates

1/2 Su Bardagi Kirmizi Sarap

Zeytinyagi

Tuz

Yapilisi

4 corba kasigi zeytinyaginda sarmisagi oldurun,

eti ekleyip,harli ates ustunde iki taraflari da altin sarisi renk alincaya kadar kizartin.

Sonra etleri cikarin.

Ayni yaga irice kiyilmis zeytinleri,domatesi ve ufalanmis aci kirmizi biberi koyun.

Harli ateste 2 dk kadar pisirin.Sarabi katip buharlasmasini bekleyin.

Eti yeniden tavaya koyun,

zeytinlerin tuzunu goz onune alarak biraz tuzlayin ve bir dakika kadar pisirin.

Filetolari sicak servis tabagina koyun.

Uzerine bir miktar pisme suyundan ilave edin ve hemen servis yapin.