

Soslu Bonfile

Malzemeler

4 dilim dana bonfile (kalin olacak)

Marine icin;

Sizma zeytinyagi

2 dis sarimsak

3-4 dal taze kekik

Karabiber

Sos icin;

1 yemek k. tereyagi

1 yemek k. un

1 - 2 su bardagi sut

1 tatli kasigi zerdecal

400 gram mantar

1-2 yemek kasigi zeytinyagi

Tuz

Muskat rendesi

Karabiber

Yapilisi

Bu lezzetli yemegin tarifine once marine ile baslayalim. Etleri genisce bir kaba koyun ve uzerine cikacak kadar zeytinyagi ekleyin.

Icine ince dogranmis sarimsak ve taze kekik ekleyip karistirin.

Marinasyondan sonra etleri sarimsak ve taze kekiklerden ayiklayip iyice isinmis ve yag dokulmus tavaya yerlestirin.

Etler izgaraya konulduktan sonra surekli ters duz edilmez. 2 dakika bir yuzunu 2 dakika diger yuzunu 2 dakika kadar da yanlarini muhurledikten sonra, etlerinizi yagli kagit serili firin tepsisine yerlestirin.

Etler firinda piserken, sos tencerenizde tereyagini eritip unu ekleyin.

Unu kokusu gecene kadar kavurun.

Uzerine agir agir ve surekli karistirarak soguk sutu ekleyin. (Sutunuz sicak olmasin cunku topaklanir).

Ayri bir tavada da zeytinyagini isitip, icine, soyup dogradiginiz mantarlari ekleyin ve iyice pisirin. Baharatlarini ilave edip karistirin ve kenara alin.

Sos kivamini aldiktan sonra icine zerdecali, pisirdiginiz mantarlari, tuz, muskat rendesi ve biberi ekleyip iyice karistirin.

Pisen etlerinizi parmaginizla bastirarak test edin. Yumusakligini kontrol ederek pisip pismedigine bakin.

Uzerine sos dokerek sicak servis yapin.