

## Baklava Yufkasında Izgara Ananaslı Çıtır Bonfile

Klasik ızgara et tariflerinden sıkılanlar için ananas ve etin müthiş uyumuyla birlikte çok lezzetli ve dışı çıtır içi sulu bir et tarifi sizlerle.



### MALZEMELER

- o 1 paket Amasya Et Ürünler Dana Bonfile (yaklaşık 450 gr)
- o 4 dilim Ananas
- o 4 Adet Baklava Yufkası
- o 4 Diş Sarımsak
- o 1 Dal Taze Biberiye
- o 1 Dal Taze Kekik
- o Zeytinyağı
- o 80 gr Tereyağı (Eritilmiş) (4 yemek kaşığı)
- o Tane Karabiber
- o Tuz

### YAPILIŞI

1. Bir kabın içerisine Zeytinyağı, sarımsak, biberiye, karabiber ve kekik koyup bonfile dilimlerini marinasyona bulayıp oda ısısında 15-20 dakika bekletin.
2. Izgara tavasını kızdırıp marinasyondan çıkarttığınız etleri tavaya koyup bir dakika bir tarafını bir dakika diğer tarafını pişirip tavadan alın.
3. Aynı tavaya ananas dilimlerini koyup ikişer dakika arkalı önlü pişirin.
4. Baklava yufkasını uzunlamasına 4 eşit parçaya kesin. 2 parçasını üst üste koyup tezgaha serin ve diğer 2 parçasını da önüne ekleyerek uzatın. Üzerine ızgara ananas dilimini onunda üzerine bonfile dilimini yerleştirin. Tuz ve karabiber serpip pile yaparak sarın.
5. Üzerine eritilmiş tereyağı sürüp kenarlarını altına katlayın ve fırın tepsisine yerleştirin.
6. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirip servis yapın.

**NOT:** İsterseniz marinasyonda beklettiğiniz etinizi buzdolabında bir gün bekletebilirsiniz. Etinizi pişirmeden 30 dakika önce buzdolabından çıkartıp oda ısısına getirin. Böylelikle etinizin iç kısmının daha iyi pişmesini sağlamış olursunuz.