



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ HİNDİ BONFİLE

5 adet Banvit Hindi Bonfile
6 orba kaşığı biberiye yaprağı (ince kıyılmış)
1 orba kaşığı tozşeker
2 orba kaşığı zeytinyağı
4 dilim hellim peyniri
Tuz, karabiber
1/2 demet roka (ince kıyılmış)

Biberiye ve tozşekeri harmanlayın. Etlerin her iki yüzüne serpin. Üzerlerine bastırarak etlere yapışmasını sağlayın.

Etlerin her iki yüzünü ısıtılmış yağda 3'er dak. pişirin, ateşini kısın, kapak kapatıp 7-8 dak. pişirin, tuz, karabiber serpin.

Ayrı bir tavada hellim peynirlerinin her iki yüzünü hafif kahverengi oluncaya kadar 2'şer dak. kızartıp tabaklara alın. Üzerlerine roka ve etleri yerleştirip sıcak servis yapın.

