



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONFİLELİ PASTAVİLLA

1 PAKET PASTAVİLLA BUKET

600 gr. bütün bonfile

1/2 demet ıspanak

2 adet kırmızı biber

200 ml. krema

40 gr. parmesan rende

15 gr. tereyağı

1 adet muskat

Taze çekilmiş karabiber

Tuz

Bonfileyi ortasından uzunlamasına (ayırmadan) ikiye kesin. Ispanakları kaynar suya atıp, 2 dakika tutun. Çıkarıp süzün ve doğrayın. Biberlerin tohumlarını çıkartıp uzunlamasına ikiye kesin. Bonfilenin içine dikkatlice ıspanağı yayın. Üstüne biberleri yerleştirip sandviç gibi kapatın; mutfak ipi veya filesiyle bağlayın. Önceden 200 C'de ısıttığınız fırında 25 dakika pişirin.

Makarnayı bol tuzlu suda aldente olacak şekilde haşlayıp süzün.

Kremayı tavaya koyun. Üstüne muskatı rendeleyin. Kaynamaya başlayınca soğuk tereyağını ilave edin.

Parmesan ve karabiberi ekleyin. Makarnayı katıp alt üst edin. Bonfileyi dilimleyin. Makarnayı servis tabağına alın. Üstüne bonfile dilimlerini yerleştirip servis yapın.