



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAFE DE PARIS SOSLU BONFİLE

- 2 dilim bonfile
- 2 yemek kaşığı süttozu
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı süt
- 1/2 tatlı kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı toz hardal
- 1 çay kaşığı köri
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Bonfileler kızgın yağsız tavada iyice mühürlenene dek pişirilir. Kenara alıp dinlendirilir.

Süttozu ve süt iyice çırpılıp krema kıvamına getirilir. Sarımsak püre haline getirilir. Margarin, hardal ve diğer malzemelerle beraber eklenir. Sos tenceresinde biraz kıvam alana dek pişirilir.

Etler dilimlenerek sosun içine alınır. Beraber biraz ısıtılarak servis edilir.

