



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇALI FASULYELİ ZEYTİN SOSLU BONFILE

2 yemek kaşığı margarin
4 adet bonfile
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
500 gr çalı fasulyesi
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

İnce kıyılmış soğanları 2 yemek kaşığı margarinde kavurun. Zeytini ekleyip tuz ve karabiberini ayarlayın. 5 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Çalı fasulyesini dilediğiniz şekilde doğrayıp, haşlayın ve servis tabağına alın. Bonfileleri 1 çay bardağı sıvı yağda önlü arkalı kızartın. Fasulyenin üzerine yerleştirin. En üste hazırladığınız domates sosu koyun ve sıcak olarak servis yapın.