



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK SOSLU ET BOHÇASI

MALZEMELER

1/2 kg bonfile
200 gr dana jambon
300 gr mantar
4 yemek kasığı dövülmüş ceviz
50 gr kasar peyniri rendesi
2 yemek kasığı tereyağı
1 adet soğan
3 diş sarımsak
tuz
1 kase yoğurt
Marinat için:
1 adet büyük soğan, zeytinyağı, tuz
Sos için:
1 adet soğan, 2 diş sarımsak,
1 adet büyük domates,
30 gr findik, tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri iyice döverek inceltin. Soğanı rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyağı ve tuzla karıştırıp etleri bekletin. 1 adet soğan ve 3 diş sarımsağı 2 kasık tereyağında kavurun, tuzunu katıp temizlenmiş ve yıkanmış mantarları iyice doğrayıp ilave edin. Suyunu salıp tekrar çekene dek pisirin. Jambonları küçük doğrayıp, karısına ekleyin, dövülmüş cevizi ekleyin. Soguyunca kasar rendesini ilave edin. Bonfileleri 4 küçük kaseyin içine, kenarları sarkacak şekilde yerleştirin. Hazırladığınız harcı dörde bölün ve kaselerin içine doldurun. Sarkan etleri üstüne sarın. Folyo ile kapatıp, 180 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pisirin.
Sos için: 1 yemek kasığı tereyağında küçük doğranmış soğan ve sarımsakları kavurun, tuzunu atın. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın ve küçük doğrayın. Findıkları fırında biraz pembeleştirip sosu katin. Pisen etin suyundan da ilave edip biraz pisirin. Servis tabagina eti koyup üzerine sosu dökün. Yanında yoğurt ile servis yapın.