



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MADALYON DİLİMLERİ

Özgür Şef

300 gr. dilimlenmiş bonfile
20 adet mantar
2 kaşık zeytinyağı
1 adet soğan
2 kaşık un
2 fincan krema

Bonfileleri tuzlayıp, unlayın. Bir tavada zeytinyağı ile önünü arkasını kızartın. İçinden bonfileleri başka tabağa alın. Aynı tavada çok ince kıyılmış soğanları soteleyin daha sonra ince doğranmış mantarları da ilave edin. Mantarlar suyunu verince kremayı ilave edin. Krema biraz koyulaşınca bonfileleri içine ilave edip. 10 dakika sonra servise hazırdır.