



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HİNDİ BONFILE

4 adet Banvit Hindi Bonfile
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tarhun (ince kıyın)
150 gr krem peynir
2 adet küçük boy domates (ince halka kesilmiş)
Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını etlerin üzerine gezdirip, her taraflarına bulayın ve karabiber serpin.

Tarhunun yarısı ve krem peyniri çatalla ezerek iyice karıştırın. Etlerin üzerine paylaşın ve çatalla düzelterek her taraflarına yayın.

Üzerlerine domates dilimlerini yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.

Üzerlerine kalan tarhununu serpin ve arzu ederseniz haşlanmış patatesle birlikte servis yapın.

