



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AVCI SOSLU BONFİLE

Eyüp Sevinç

4 adet dana bonfile  
50 gr. mantar  
5 adet arpacık soğan  
3 adet domates  
Tarhun  
½ demet maydanoz  
2 su bardağı et suyu  
3 çorba kaşığı margarin  
Tuz  
Karabiber

Maydanozu ince ince kıyın, arpacık soğanlarının kabuklarını ayıklayın ve doğrayın. 1 çorba kaşığı margarini bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca mantarları ilave edin birkaç dakika, renk almadan sık sık karıştırarak, sote edin. Soğanları ilave edip, ara sıra karıştırarak pişirin. Domateslerin kabuklarını soyun ve küçük küçük doğrayın. Domatesleri tencereye ilave edin. Sosu yarı yarıya çektin. Tarhun, ve et suyu katıp, yarı yarıya çekinceye kadar, pişirmeye devam edin. Tencereyi ateşten alın. Tuzu ve biberini koyun. Bir tavada 2 çorba kaşığı margarini orta ateşte eritin. Yağ kızınca tuzlayıp biberlenen bonfileleri sık sık alt üst ederek, sote edin. Bonfileleri ısıya dayanıklı bir kaba aktarın. Bonfilelerin üzerine Avcı Sosunu gezdirin. Kıyılmış maydanoz serpip servis edin.

