



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMEL SOSLU BALLI BONFİLE

- 4 adet az dövülmüş kalın bonfile
- 1 çay bardağı doğranmış kuru soğan
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı sana klasik
- ½ tatlı kaşığı bal
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 bardak süt
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 paket krema

Bonfileleri tuzlayıp karabiberleyin ve 10-15 dakika oda ısısında bekletin.

Margarinli tavada soğanları soteleyip bonfileleri alın.

Her iki tarafından kahverengi bir renk elde ettikten sonra limon suyunu ve balı ekleyin.

Ateşi kısıp 3-4 dakika pişirin.

Etleri bir tabağa alın ve üzerini kapatın.

Margarini tencerede eritin.

Unu ilave edip kokusu çıkana kadar yaklaşık 1 dakika karıştırın.

Yavaş yavaş sütü ve kremayı ilave edin. pişen beşamel sosunu etlerin üzerine gezdirin.

Tavaya yağı ve kekiği alın.

Pişirdiğiniz etin suyundan ilave edip karıştırın.

Sosu etin üzerine döküp servis yapın.