



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MANTARLI BONFİLE

Malzeme

- 500 g bonfile
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 10 adet mantar
- 1 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı Sana crème biberli peynirli sandviç sürme
- 1 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- Tuz

Hazırlanışı

1. Bonfileleri dilimledikten sonra hafifçe dövün.
2. Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
4. Havucun kabuğunu kazıyıp rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp içine bonfileleri ilave edip etlere renk verdirin.
6. Renk verdirdiğiniz etleri ısıya dayanıklı bir fırın kabına alın.
7. Aynı tencereye yemeklik doğradığınız kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
8. Soğanlar pembeleşince içine doğranmış mantarları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip mantarlar suyunu çekinceye kadar sote etmeye devam edin. Mantarlar suyunu çekince içine 3 yemek kaşığı Sana crème biberli peynirli sandviç sürmeyi koyup iyice karıştırın.
9. Daha sonra içine kekiği, tuzu ve et suyunu ilave edip kısık ateşte bir taşım kaynatın.
10. Hazırladığınız sosu tepsideki bonfilelerin üzerine gezdirip daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında etler yumuşayınca kadar pişirip sıcak olarak servis edin.