



## BONFİLE BOWL

<https://www.elele.com.tr>

160 g bonfile  
90 g Akdeniz yeşillikleri  
100 g havuç  
120 g yulaf  
120 g kiraz domates  
30 g susamlı Asya sos:  
40 g zencefil sirkesi  
1 tatlı kaşığı acı yağ  
1 tatlı kaşığı susam yağı  
100 g limon suyu  
40 g hardal  
1 çay kaşığı esmer şeker  
300 ml zeytinyağı

Sos için, zeytinyağı hariç tüm malzeme karıştırılır. Azar azar zeytinyağı dökülerek sos kıvamına getirilir. Akdeniz yeşillikleri yıkanır, kurutulur ve susamlı Asya sos ile soslanır. Yulaf fırınlanır, gevrek hale getirip, soslanır. Havuçlar ince jülyen doğranır, soslanır tabağa alınır. Kiraz domatesler dörde bölünür, onlar da soslanır ve tabağa alınır. Bonfile madalyon şeklinde kesilir. Isınmış tavada önlü arkalı pişirilerek tabağa yerleştirilir.

