



BONFİLE SARMASI

5 ince dilim bonfile
4-5 diş sarımsak
Kekik
Tuz
Zeytinyağı
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı çekilmiş ceviz

İlk olarak soğanı bir kaba rendeleyin ve tülbent yardımıyla suyunu sıkın. Soğan suyunu geniş bir kaba koyun ve içine tuz ekleyin. Bonfileleri tuzlu soğan suyunda 2 dakika kadar bekletin. Geniş bir tavaya zeytinyağını ve kekiği koyun. Bonfileleri tavada 1 dakika arkalı önlü çevirdikten sonra yağlı fırın tepsisine birbirine paralel olacak şekilde yerleştirin. Yıkadığınız sarımsakları bonfilelerin içine rendeleyin ve sarın. Sardıktan sonra kürdan saplayın. 180 dereceye ayarlanmış fırında 10-12 dakika kadar pişirin. Pişen bonfilelerinizi birkaç dakika bekletdikten sonra üzerine çekilmiş cevizi serpiştirin ve yemeğiniz hazır.

