



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONFİLE DOLMASI

Adese Restorant - Etlik

Malzemeler:

800 g dana bonfile eti

200 g kültür mantarı

3 adet sivri biber

150 g kaşar peyniri (rendelenmiş)

3 adet domates

2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Az miktar tuz

Az miktar karabiber, kekik

Bir tutam maydanoz yaprağı

1/2 limon suyu

Öncelikle mantarlar limonlu suda haşlanır ve bir kenara ayrılır. Bonfile eti, beş eşit parçaya bölünür ve düz bir zemin üzerinde, ince uzun şekilde dövülerek inceltir. Yeşil biber ve önceden limonlu suda haşlanmış olan mantarlar küçük parçalar halinde, ince biçimde doğranarak bir kaba alınır. İçerisine az miktar tuz, karabiber, kekik, rendelenmiş kaşar peyniri eklenir. Hazırlanan karışım karıştırıldıktan sonra, inceltilmiş bonfile etlerin içerisine kaşık yardımıyla paylaştırılarak konular ve etler dolma şeklinde sarılır. Sarılan etlerin dış kısımları az miktarda ayçiçeği yağıyla yağlandıktan sonra, teflon tavaya konularak orta ateşte ara sıra çevrilerek pişirilir. Bu arada domateslerin kabuğu soyulur ve ince bir şekilde doğranarak bir tavada az yağda kavrulur. Pişen etler keskin bir bıçak yardımıyla parçalara ayrılır. Üzerleri sotelenen domateslerle ve maydanoz yapraklarıyla süslenerek sıcak olarak servis yapılır.