



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

BONFİLE KEBABI

1/2 Kg Bonfile
10-11 Adet Çarliston Biber
3 Adet Domates
2 Adet Soğan
100 Gr Tereyağı
1/2 Limonun Suyu
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
Birkaç Taze Biberiye
8 adet Küçük Sosis (Arzuya Göre)
8 adet Kiraz Domates (Arzuya Göre)
8 adet İri Mantar (Arzuya Göre)

Bonfileleri tokmakla döverek parçalamadan inceltelim. Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını çıkarıp ince uzun doğrayalım. Soğanları yemeklik doğrayalım. Domatesleri fındık büyüklüğünde doğrayalım. Bir tavaya tereyağını alıp soğanları pembeleştirelim. Ardından biberleri tavaya aktarıp 3 dak sote edelim. Buna domatesleri ekleyelim. 2-3 dak. daha kavurup tuz ve karabiberi de ekleyerek ateşten alalım. Bonfile parçalarının ortalarına bu harçtan yeterince koyalım. Bonfilelerin yan kenarlarını hafifçe içe döndürelim ve sararak kürdanla iki uçlarını teyeller gibi tutturalım. Mantarların sap kısımlarını çıkartalım ve nemli bir bezle temizleyelim. Sosislere çatalla bikaç delik açalım. Kiraz domatesleri de yıkayıp kurulayalım. Bonfilelerle birlikte sıra sıra mantar, sosis ve domatesleri de dizelim. Şişleri tepsiye yerleştirelim. Yarım limon suyuna zeytinyağını ekleyerek karıştıralım. Bu sosu tuz, karabiber ekleyelim. Sosu fırça yardımıyla veya elimizle şişlere sürelim. Taze biberiye dallarını tepsiye yerleştirerek süsleyelim. Etler kızarana dek pişirdikten sonra fırından alalım.