



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONFİLE SARMA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı nar ekşisi
- 1 Adet kabak
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla Karabiber
- 5 Adet taze fasulye
- 1 Kg. dövülmüş bonfile
- 2 Adet havuç
- 3 Dal maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz
- 1 Tatlı Kaşığı un
- 4 Adet sivri biber
- 4 Çorba Kaşığı sıvıyağ
- 2 Adet Domates
- 1 Adet soğan
- 4 Diş sarımsak

Tavaya 2 çorba kaşığı sıvıyağı koyun ve kızdırın 1 adet soğanı ince dilimler halinde doğrayın soğanları kızgın yağda pembeleşinceye kadar kavurun 2 adet havucu ince dilimler halinde kesin havuçları da soğanlarla birlikte sote edin 1 adet kabağın çekirdekli kısmını çıkartın kabuklarını ince dilimler halinde kesin ve tavaya ekleyin 5 adet taze fasulyeyi ince ince doğrayın ve tavaya ilave edin ardından 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiberi ekleyin üzerine kestiğimiz kabakları da ilave edin 3 dal maydanozu ince ince doğrayın ve ekleyin 5 dk sote ettikten sonra ateşten alın çok ince dövülmüş bonfilelerin üzerine bir tutam karabiber serpin hazırladığımız sebzelerden yaprak biçimine getirdiğimiz ve yaydığımız 1 adet bonfilenin üzerine 1 çorba kaşığı koyup iyice yayın eti yuvarlayarak bonfileyi parçalamadan ve sıkı bir biçimde sarın bonfileleri fırın tepsisine dizin ve etlerin üzerine sana klasik ve sıvıyağ sürün önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 20 dk pişirin etler pişerken bir tavaya 2 çorba kaşığı sıvıyağ koyun ve kızdırın 4 diş sarımsağı küçük küçük kesip kızgın yağda kavurun bu sırada 4 adet sivri biberi ince ince doğrayın ve tavaya ekleyin domatesi biber biber ve sarımsaklarla birlikte iyice karıştırıp 2 dk pişirin 1 çorba kaşığı salça ekleyin ve karıştırmaya devam edin üzerine 1 tatlı kaşığı un 1 çorba kaşığı nar ekşisi tuz ve karabiber ekleyin kaynamaya bırakın sos koyulaşınca kadar 10 dk pişirin dilimleyerek servis tabağına alın sarma dilimlerin üzerine hazırladığımız sostan dökerek servis yapın.