



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONFİLE SARMA

- 8 parça inceltmiş bonfile
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 8 adet kültür mantarı
- 1 adet dolmalık biber
- 1 adet havuç
- Yarım tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı kaşar rendesi
- Tuz
- Karabiber
- Eti marine etmek için:
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı süt
- Sıvı yağ
- 1 adet defne yaprağı

Soğanı rendeleyip içine sütü, sıvı yağı ve defne yaprağını ekleyin.
Etleri bu sosun içine koyup üzerini streç filmle sarın.
Etleri buzdolabına koyup 10-12 saat (vaktiniz varsa 24 saate kadar uzatabilirsiniz) marine edin.
Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
Mantarları ve sarımsağı da ince ince kıyın.
Havucu ve dolmalık biberi ince jülyen doğrayın.
Sıvı yağı tavada kızdırıp soğan ve sarımsakları soteleyin.
Havuç, mantar ve dolmalık biberi ekleyip yumuşayana kadar sebzeleri soteleyin.
Salçayı ekleyip karıştırdıktan sonra tuzu ve baharatları da ilave edin.
Ocaktan aldığınız harca kaşar rendesini ekleyip harmanlayın.
Marine ettiğiniz etlerin içine hazırladığınız sebze harcı rulo şeklinde sarın.
Sarmaları bir kürdanla tutturup kızdırdığınız tavaya alın.
Çevirerek her tarafını pişirdiğiniz etleri dilimleyip servis edin.



