



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONFİLE SOSLU LİNGUNİE

Malzemeler (1 Kişilik)

80 gr bonfile
3 adet kestane mantarı
1 çay bardağı demiglas sos
1/4 soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı krema
110 gr lingunie makarna
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1/6 bağ taze nane
6 tane çekirdeksiz yeşil zeytin
4 adet çeri domates

Yemeğin Tarifi

Soğan ve sarımsağı tavada çevirin. Jüyen doğranmış bonfile ilave edin. Mantar ve zeytinyağını ekleyerek soteleyin. Demiglas sos koyun ve pişirin. Krema ilave ederek lezzetlendirin. Haşlanmış lingunie makarna ile karıştırın. Çukur tabağa koyup, taze nane ve çeri domates ile süsledikten sonra servise sunun.
