



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BONFİLE SOTE

4 dilim 1/2 cm. kalınlığında 5 cm. apında kesilmiş ekmek

4 adet bonfile

1/2 tatlı kaşığı tuz

Az karabiber

1/2 kahve fincanı rafine yağı

1/2 kahve fincanı tereyağı

1 kahve fincanı esmer et suyu

- 1) Ekmekleri az yağda ızgara veya tavada kızartıp bir kenara ayırınız.
  - 2) Etleri tuzlayıp biberleyiniz.
  - 3) Etleri alabilecek, dibi kalın bir kasrole veya tavaya rafine yağını koyup kızdırınız.
  - 4) Etleri ilâve edip 4'er dakika alt ve üst pişirip bir tabada çıkarınız.
  - 5) Tavanın içindeki yağı döküp tereyağını ilâve ediniz ve kızartınız.
  - 6) Esmer et suyunu da ilâve edip bir kere karıştırınız. Sonra ateşten alınız.
  - 7) Kızarmış ekmekleri servis tabağına yerleştirip üzerlerine bonfileleri oturtunuz. Üzerlerine 1 kaşık tavanın dibindeki sostan ilâve ederek servis yapınız.
-