# BONFİLE SOTE SASÖR (FRANSA)

MALZEMELER
4 adet sigir filetosu
4 çorba kasigi rafine yagi
1 çay fincani mantar piyaz dogranmis
2 çorba kasigi tereyağı
1 çay kasigi çok ince kiyilmis soğan
2 adet orta boy kabuklari soyulup ince kiyilmis domates
½ çay kasigi un
1 bag kiyilmis maydanoz
tuz
bir tutam karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Küçük bir tencereye tereyağının yarisini koyup kizdirin. Sogani ekleyin bir kere karistirin, mantari ilave edin ve 1-2 dakika kavurup unu ekleyin. Bir kere karistirin, domatesi ilave edin. Domatesler birakacagi suyu çekinceye kadar 8-10 dakika pisirip atesten alin. Sicak olarak muhafaza edin. Sigir filetolarini tuzlayip biberleyip bir tavada ortadan hizli ateste rafine yagi ile üçer dakika alt üst pisirip bir güvece veya servis tabagina çikarin. Domatesli mantarli sosun içerisine tereyağıni ilave edip karistirarak yedirip maydanozunu karistirin ve filetolarin üzerine döküp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:3513 • adı:Bonfile sote sasör (Fransa) • gönderen:agali • indirme tarihi:17.04.2025 - 20:47