



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONFILELİ KUŞKONMAZ

Malzeme:

Ana Yemek :

500 gram dana bonfile

200 gram taze kuşkonmaz

100 gram morel mantarı

500 ml krema

1 adet soğan

1 diş sarımsak

5 adet bebek patates

50 gram Bizim Mutfak Teremyağ

Tuz, karabiber

Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Dana bonfileyi 3 cm kalınlığında doğrayıp bir streç filmin arasında 1 cm olana kadar ezin. Ezilen etlerin her iki tarafını kızgın tavada 2 dakika pişirin. Pişirme işlemi sırasında etlere tuz ve karabiber serpin. Kuşkonmazları kaynayan tuzlu suyun içinde 5 dakika haşlayın. Soğan ve sarımsağı kıyıp tavada soteleyin. Daha sonra morel mantarlarının yarısını ilave edip pişirin. Mantarlar kavrulduktan sonra kremayı ilave edip 10 dakika kaynatın. Karışımı ocaktan alıp ılınınca blenderden geçirin. Bir tencerede bebek patatesleri haşlayın. Haşlanmış patatesleri ortadan ikiye bölüp Teremyağ'da soteleyin. Geri kalan morel mantarlarını da Teremyağ'da soteleyin. Servis tabağının ortasına bonfileleri dizin. Üzerine kuşkonmazları ortadan ikiye bölerek çapraz şekilde yerleştirin ve mantarlı sosu gezdirin. Servis için iki ayrı tabağa sotelenmiş patates ve morel mantarını yerleştirip ana yemekle servis yapın.