



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİN USULÜ HİNDİ BONFİLE SOSU

### Malzemeler

Un, granül karabiber,  
tuz,  
tatlı kırmızı toz biber,  
domates granül,  
nişasta,  
soğan granül,  
sarımsak toz

### Hazırlanışı

Hindi bonfile, pepper steak mix ve 2 çorba kaşığı sıvı yağ bir kaptan harmanlanır. Önceden ısıtılmış tavaya bonfileler konularak, orta ateşte 2'şer dakika alt üst çevrilerek kızartılır. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Alt üst çevrilerek 35 dakika kısık ateşte pişirilir.

---