



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EMENSE

MALZEMELER

600 gr Bonfile
1 orta boy soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
300 gr Mantar
1 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı krema

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileyi küçük parmak inceliğinde parçalara bölünüz. Sıvı yağı kızdırıp bonfilelerin her tarafı pembelesinceye kadar kavurunuz. Kavurulmuş eti tavadan ayrı bir yere alınız, bu sefer aynı yağ içinde ince ince doğranmış soğanı, yaprak halinde doğranmış mantarları kavurunuz. Kısık ateşte kremayı tuz ve karabiberini de koyunuz. Hafifçe kaynamaya başlayınca tereyağını ilave ettikten sonra elekten geçirerek unuda katınız. Koyu kıvamda bir sos elde edilmiş olur. Buna kenara ayırdığımız etleri katarak bir taşım pişiriniz ve sıcak servis ediniz.
