



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FESLEĞEN SOSLU KUZU BONFİLE

2 adet soğan  
1 demet fesleğen  
600 gram kuzu bonfile  
30 gram sıvı yağ  
1 çay kaşık tuz  
1 çay kaşık biber  
200 gram otlu peynir  
250 ml sebze suyu  
4-5 adet kürdan

Soğanları küp doğrayın eti ilk önce 6 barçaya bölün sonra barçaları ikiye kesin. etlerin aralarına tuz biber ekin. Peynirin yarısını sürün ve fesleğen yapraklarının yarısı ile kaplayın kürdan ile kapatın. Etlerin her tarafını yağda kızartın. Soğanı ekleyin, şeffaflaşınca kadar kavurun. Sebze suyunu ekleyin üstü kapalı şekilde 8 dakika pişirin kalan fesleğenleri ince kıyın. Etleri tavadan çıkartıp sıcak tutun pişirme suyunu kalan peynir ve fesleğen ile püre haline getirin. Sosu tekrar ısıtıp üzerine gezdirerek servis yapın.

