



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİLE KERVAN BONFİLE

640 gr. PINAR bonfile
100 gr. PINAR kaşar
50 gr. PINAR sucuk
200 gr. mantar
300 gr. domates
100 gr. sivri biber
50 gr. çam fıstığı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet ince ince doğranmış soğan
1 çay kaşığı tuz
az miktar karabiber

İlk olarak bonfileleri rulo şeklinde ortadan ikiye yarıp, pişirin. Başka bir kapta çam fıstığını hafif kavurup, üzerine ince ince doğranmış soğanı ekleyin. Ardından sucuk, mantar ve sivribiberle birlikte kavurmaya devam edin. Son olarak domates ilave edip, bir müddet daha pişirin. Hazırladığınız karışıma, baharatını da kattıktan sonra, pişmiş bonfilelerin üzerine dökün. PINAR kaşar, domates ve biberle süsleyip fırına verin. Kaşar, bonfilelerin üzerinde iyice eriyince çıkartıp servise sunun.