



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİLE KERVAN BONFİLE

MALZEMELER

800gr. bonfile
200 gr. mantar
100 gr. kasar
300 gr. domates
100 gr. sivri biber
50 gr. sucuk
50 gr. çam fistiği
2 çorba kasığı sivi yağ
2 adet ince ince doğranmış soğan

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak bonfileleri rulo şeklinde ortadan ikiye yarıp, pisirin. Baska bir kaptaki 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 pisirin. Hazırladığınız karışımı, baharatını da kattıktan sonra, pismis bonfilenin üzerine dökün. PINAR kasar, domates ve biberle süsleyip fırına verin. Kasar, bonfilelerin üzerinde iyice eriyince çıkartıp servise sunun.