



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİLE SARMA (FRANSA)

- 4 küçük bonfile
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 4 adet mantar
- 1 adet domates
- 1 adet sivri biber
- 1 adet küçük pide
- 2 çorba kaşığı domates sosu

Bonfileleri et tokmağıyla döverek inceltin. Soğan ve mantarları kibrit çöpü biçiminde doğrayın. Tereyağının yarısını eritin. Soğan ve mantarları yağda sote edin. Soğumaya bırakın. Daha sonra, bu harcı bonfilelerin içine koyup sarın. Şişe sırasıyla et, dilimlenmiş domates ve biberi dizin. Fırın ızgarasında pişirin. Artan tereyağını tavada eritin. Pideyi alıp, altını ve üstünü kızartın. Servis tabağına yerleştirin. Üzerine etleri sıralayın. En üste domates sosu dökün. Maydanozla süsleyip servis yapın.

