



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİLE SARMA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Adet mantar
- 2 Çorba Kaşığı domates sosu
- 1 Adet Domates
- 1 Adet soğan
- 1 Adet sivribiber
- 1 Adet küçük pide
- 4 Adet küçük bonfile

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