



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BONFİLE

Malzeme:

180 gram bonfile

4 adet mantar

1/2 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı Teremyağ

1 çay bardağı domates sosu

1 adet patates

Bonfileyi bir fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 360 derece fırında pişirin. Patatesi halka şeklinde doğrayıp yapışmaz yüzeyli bir tavada soteleyin. Başka bir tavada teremyağı eritip ince kıyılmış soğan, sarımsak ve mantarı soteleyin. Servis tabağına halka doğranmış patatesleri dizip üzerine bonfileyi alın. Üzerine sotelediğiniz soğan, sarımsak ve mantar karışımını alın. Dömiğlas sosu gezdirip haşlanmış sebzelerle birlikte servis yapın.
