



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HİNDİ BONFİLE

1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosu
250 ml soğuk su
1 kg hindi bonfile
5 dilim çedar peyniri
500 gr mantar (dilimlenmiş)
2 yemek kaşığı Becel Zeytinyağı

Küçük bir tencerenin içine 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosunu 1 ¼ su bardağı (250 ml)soğuk suya ilave edin. Sosu kaynaya kadar karıştırın.

Sos kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.

Becel zeytinyağı tavada eritilerek mantarlar sotelenir.

Kızdırılmış teflon tavada hindi bonfilelerin içi çiğ kalcak şekilde her iki tarafı mühürlenir.

Hazırlanmış olduğunuz sosa sotelenmiş mantarlar ilave edilerek 5 dakika daha kısık ateşte pişirme işlemine devam edilir.

Fırın tepsisine ilk önce hindi daha sonra mantarlı sos ve en üstede bir dilim çedar peyniri konularak önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilerek servis edilir.

