



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINLANMIŞ PATATES PÜRELİ HİNDİ BONFİLE

400 gr patates  
1 tabak Hindi Biftek  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet etli kırmızı biber (küçük küp doğranmış)  
1 adet yeşil dolmalık biber (küçük küp doğranmış)  
1 tatlı kaşığı tane karabiber (dövülmüş)  
8 adet küçük boy mantar  
1 çorba kaşığı soya sosu  
200 ml krema

Patateslerin üzerini birkaç yerden çatalla delin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında patatesler yumuşayınca kadar yaklaşık 50 dak. pişirin. Elle tutuluncaya kadar dinlendirin, soyun ve püre kıvamına gelinceye kadar çatalla ezin. Beş eşit parçaya bölün, şekil verin ve yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dak. pişirin.

Bir çorba kaşığı tereyağını ısıtın, etleri ilave edin hızlı ateşte her bir yüzünü 3[?]er dak. pişirin, tavadan alıp sıcak tutun.

Ayrı bir tavada kalan yağ ısıtın, etli kırmızı biber, yeşil dolmalık biber, tane karabiber ve mantarı ilave edin, karıştırarak 3-4 dak. soteleyin. Soya sosu ve kremayı ekleyin kaynama noktasına kadar ısıtıp etleri katın ve 5 dak. pişirin.

Tabaklara kızarmış patates pürelerini koyun, etleri yerleştirip sosu gezdirerek servis yapın.

