



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMURLU BONFİLE

600 gr. dana bonfile bütün
2 su bardağı doğranmış mantar
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı hardal
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
6 adet milföy hamuru

Tavaya sıvıyağı koyun ve baharatları ekleyin. Bonfileyi tavaya alarak kızartın. Kızaran etinizi kenara alın. Küçük doğranmış soğan ve mantarları tavaya koyun ve suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Kızaran etinizin tüm yüzeyine hardal sürün. Tezgahınıza milföy hamurunu etinizi tamamen saracak şekilde yayın. Hamurun üzerine, mantarlı karışımı, onun üzerine etinizi koyun ve bohça şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürerek, hamurunuz kızarana kadar pişirin.