



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLANMIŞ SEBZELİ BONFİLE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam karabiber
- 4 Adet patates
- 1 Tutam tuz
- 500 gr bonfile
- 2 Adet havuç
- 2 Adet kabak
- 200 gr yeşil fasulye

Bir yemek kaşığı SANA yağı tavaya konur ve doğranmış, tuzlanmış ve karabiberlenmiş bonfileler üstleri kızarana, içi pembeleşene kadar pişirilir. Diğer taraftan bir düdüklü tencerede diğer malzemelerin tamamı haşlanır ve bir kaba alınır. Bonfileler bir tabağa alınır ve haşlanmış sebzeler yanına güzelce dizilir. Sıcak olarak servis edilir.