



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONSOLOS USÜLÜ BONFİLE

- 8 adet dövülmemiş bonfile
- 1 büyük baş soğan
- 4 büyük ve olgun domates
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz
- 1/2 çorba kaşığı tane karabiber
- 1 küçük kutu konserve mantar
- 1 çay kaşığı kekik tozu

Bonfileler (kalınlığı 1.5 cm.) 1 kaşık tereyağı bulunan çelik tavada her iki tarafı iyice pişinceye kadar kızartılır. Soğumaması için üzeri kapakla örtülür, bir tava veya derin olmayan tencerede, küçük küçük doğranmış soğanlar, 5 kaşık tereyağında koyu pembe bir hal alıncaya kadar kavrulur. (Tereyağın yanmaması için yarım kaşık çiçek yağı ilave edilebilir).

Üzerine rendelenmiş 4 büyük domates ilave edilerek, hafif ateşte pişirilir.

Pişen domatesli sosun üzerine her biri dört parçaya bölünmüş mantarlar, tane karabiberler, tuz ekik tozu eklenerek koyumsu bir hal alıncaya kadar ateş üzerinde ekletilir.

Evvelce kızartılmış bonfilelerin üzerine dökülerek servis yapılır.

Not: İsteğe göre, servis yaparken kıyılmış maydanoz saplarıyla süslenebilir. Bonfilelerin bir tarafı iyice pişmeden diğer tarafı çevrilirse yemeğin lezzeti istenilen seviyede olmaz.