



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ BİBERLİ BONFILE ŞİŞ

1 kavanoz Penguen Közlenmiş Biber
1 kavanoz Penguen Közlenmiş Patlıcan
24 dilim çok ince dana bonfile dilimleri
1 paket hellim peyniri
Yarım demet fesleğen
8 10 diş sarımsak
Kaya tuzu
Kara biber
Zeytinyağı
Çöp şiş

Bonfileleri tuz ve karabiberle harmanlayın.
Penguen Közlenmiş Biberleri bonfile dilimleri gibi kesin.
Hellim peyniri kalın bir kibrit çöpü şeklinde doğrayın.
Bonfile dilimini kesim tahtasına koyup üzerine Penguen Közlenmiş Biber, doğradığınız hellim peyniri bir parça fesleğen koyup rulo halinde sarın.
Sardığınız bonfile dilimini çöp şişe takın.
Diğer bonfile dilimlerine de aynı işlemi uygulayın ve her şişe 3 adet gelecek şekilde saplayın.
Hazır olan bonfile şişlerini yağladığınız tavada önlü arkalı kızarana kadar pişirin. (yaklaşık 10 dakika)
Bonfile şişler tavada pişerken içine sarımsakları da ilave edin.
Diğer tarafta Penguen Közlenmiş Biberleri bir tavada hafifçe soteleyip servis tabaklarına eşit pay edin.
Penguen Közlenmiş Patlıcanların üzerine kızaran bonfileleri ve sarımsakları ekleyip yemeğinizi servis edin.



