



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BONFİLE

6-8 adet bonfile
6-8 çay kaşığı hardal
6-8 adet kornişon turşu
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı hazır çiğ krema
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
6-8 adet kürdan

Bonfileleri tezgahın üzerine yayın. Her bir bonfilenin üzerine bir yemek kaşığı kadar hardalı, tereyağı sürer gibi sürün.

Kornişon turşularının her birini dörde bölün. Her bir bonfilenin içine 4 adet turşu dilimini koyup, rulo yapıp sarın. Açılmasını diye bir kürdanla tutturun.

Geniş bir tavanın içine zeytinyağını koyup, yağ kızınca bonfileleri içine koyun. Bonfileleri çevire çevire yağda iyice kızartın ve bir kenara alın. Kızartma yağının içine 1 su bardağı krema ile tuz ve karabiberi ekleyerek 7-8 dakika kadar pişirelim. Bir kenarda bekleyen bonfileleri alıp, bu sosun içine yerleştirin ve bu şekilde 3-4 dakika daha pişirip ocağın altını kapatın. Bonfileleriniz servise hazırdır.

