



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZUKULAĞI MANTARLI BONFİLE

120 Gram tereyağı  
150 Gram bonfile  
1 Adet patates  
6 Adet arpacık soğan  
1 Çorba kaşığı krema  
1 Çay Bardağı et suyu  
1 Çay Bardağı su  
Tuz  
60 gr mantar

Patatesi soyup yıkayın ve halka halka dilimleyin. Arpacık soğanların kabuklarını soyup yıkayın. Mantarları yıkayıp doğrayın. 100 gr tereyağı tavada eritip bonfileyi ekleyin. Orta ateşte iki taraflı kızartın. Patatesleri tavaya ilave edip bonfileyle birlikte soteleyin. Hepsini bir servis kabına alın. Arpacık soğanlarını başka bir tavada yumuşayana kadar haşlayın. Kalan 20 gr yağı tencerede ısıtıp mantarları soteleyin. Tuz ve et suyunu ilave edip orta ateşte 5 dakika pişirin. Sonra kremayı ekleyip birkaç dakika daha pişirin. Patatesli eti, arpacık soğanları ve mantarları servis tabağına alıp servis yapın.