



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU BONFİLE (BÖFSTROGONOF)

Malzeme

- 1 kg bonfile
- 2 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 20 adet mantar
- 1 yemek kaşığı salça
- ½ kutu Sana Crème Bonjour salatalık turşulu&dereotlu peynirli sandviç sürme
- 2 su bardağı su
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Bonfileyi ince olarak dilimledikten sonra dilimleri ince şeritler halinde doğrayın.
2. Kuru soğanları piyazlık doğrayın.
3. Mantarların saplarını çıkarıp halka halka doğrayın.
4. Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin kızdırıp içine etleri ilave edip etler kavruluncaya kadar pişirin.
5. Etler renk aldıktan sonra içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin.
6. Soğanlar renk aldıktan sonra içine doğranmış mantarları ekleyip mantarlar suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.
7. Daha sonra salçayı ilave edip çiğ kokusu çıkana kadar kavurun.
8. Salça piştikten sonra suyu ilave edip etler yumuşayuncaya kadar kısık ateşte pişirin.
9. Yemeği ateşten almadan önce içine ½ kutu Sana Crème Bonjour salatalık turşulu & dereotlu peynirli sandviç sürmeyi, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım pişirin.
10. Yemeği servis tabağına alıp pilav ile birlikte sıcak olarak servis edin.