



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU BONFİLE

- 4 adet bonfile
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı knorr kremalı mantar çorbası (toz halinde)
- 1 su bardağı süt
- 1 tutam tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Tereyağını tavada eritem. Etlere ilave edelim. Çok hafif pişirelim. Pişen etleri düdüklü tencereye alalım. Üzerine 1 bardağa yakın sıcak su, tuz, karabiber ilave edelim. Dödüğü indikten sonra 10 dk daha pişirelim. Suyunu tamamen çekmemişse eğer tencerenin ağzı açık biçimde suyunu çekene kadar kaynatalım.

Sosu için; 1 yemek kaşığı dolusu toz halindeki kremalı mantar çorbasının üzerine 1 su bardağına yakın sütü ilave edelim ve pişirelim (boza kıvamında). Tuz ve karabiber ilave edelim. Servis tabağına etleri alalım. Üzerine mantar sosu ilave edelim.