



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BONFİLE

- 6 dilim bonfile
- 6 dilim tost ekmeđi
- 20 adet mantar
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet sođan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 6 yemek kaşığı krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Tost ekmeklerini yuvarlak bir kalıpla kesip fırında iyice kurutun .Mantarları ince ince doğrayın .Yağı eritin ufak doğranmış soğanlar ile mantarı kavurun tuzunu,karabiberini ve salçasını atın .altını kapatın kremasını içine atıp karıştırın yağsız teflonda bonfilelerini iki tarafını da ikişer dakika pişirin kenarda bekletin fırın tepsisine ekmekleri sıralayın üzerlerine bonfileleri koyun mantarlı sosa ilave edin fırında 20 dakika pişirin.