



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI BONFİLE

Malzeme (4 Kişilik):  
150 gr. 4 ad. Bonfile  
4 ad. Domates  
60 gr. Mantar  
4 ad. Sivri biber  
40 gr. Kaşar peyniri  
40.gr margarin  
30 gr. krema  
tuz  
karabiber

### Yapılışı:

Domateslerin kabukları soyulup, konkeşe doğranır, biber ve mantarlar doğrandıktan sonra, eritilen margarinde sote edilir. İçine tuz, karabiber, krema, rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilip karıştırılır. Bonfile ince şekilde dövülüp, hazırlanan sotelenmiş malzeme içine konup, sarılır ve ızgarada pişirilerek servis edilir. Yanına garnitür olarak istenilen sebzeler, haşlanmış ve sotelenmiş olarak ilave edilir.