



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BONFİLE

Malzeme

- 1 kg bonfile = 8 adet bonfile dilimi
- 4 adet dolmalık biber
- 10 adet mantar
- 2 adet pırasa
- 1 adet kırmızı soğan
- 3 yemek Sana Kase
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kırmızı soğanı piyazlık doğrayınız. Pırasaları ince ince kıyınız.

Mantarları dörde bölünüz.

Sarımsakları kıyınız.

Dolmalık biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince kıyınız.

Yayvan bir tavada 1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, etlere renk verdirip, bir fırın kabına alınız. Aynı tavanın içine kalan yağı kızdırıp, içine piyazlık doğranmış soğanları koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
