



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI BONFİLE

1 kg bonfile  
250 gr mantar  
1 yemek kaşığı soya sos  
1 adet havuç  
1 kutu krema  
3 sap taze soğan  
1 yemek kaşığı margarin

Akşamdan marine edilmiş bonfileyi ister ızgarada ister tavada pişirin Bu arada bir tava içerisine margarini ilave ederek mantarları kavurunuz. Kavrulan mantarın içerisine soya sosu ilave ederek yeşil soğanları da ekleyiniz. Pişirdiğimiz bonfileyi bu karışım da kaynatarak hazırlamış olduğumuz tabağa ilave edin. Tabağı haşlanmış havuçlar, kavrulmuş sebzelerle süsleyerek bonfileyi tabağa sıcak alıp sıcak servis ediniz. .isteğe göre krema ile de tatlandırabilirsiniz

---