



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BONFILE SOTE

MALZEMELER

200 gr. bonfile kusbasi
200 gr. mantar
1 yemek kasigi domates salçasi
1 yemek kasigi biber salçasi
100 gr. margarin
2 tane domates
4 tane sivribiber
2 orta boy soğan
1,5 l su
1 tatli kasigi un
Kirmizibiber, Karabiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Soganlari ince kiyin, margarinle pembelesinceye kadar kavurun, kusbasi etleri ilave ederek 15 dakika daha kavurun, ardindan mantarlarla birlikte 10 dakika daha pisirin. Domates ve biber salçalarını ekleyip karistirdikten sonra unu ilave edin. Iyice karistirdikten sonra dogradiginiz domates, sivribiber, tuz, karabiber ve kirmizibiberleri ekleyin. Domates ve biber hafif eridikten sonra 2 su bardagi su ekleyip 1 saat hafif ateste kaynatin, sicak servis yapin.