



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI YOĞURTLU BONFİLE

500 gram bonfile
100 gram mantar
1 su bardağı yoğurt
Yarım pide
Domates, biber

Bonfileyi bütün olarak yağsız bir tavaya alın mühürleme işlemi yapın. Yani her tarafını kahverengi oluncaya kadar çevirerek pişirin. Daha sonra fırında 200 derecede 20 dakika pişirin. Bu arada mantarları da fırın tepsisine koyup pişirebilirsiniz. Ya da daha lezzetli olması için tavada kavurabilirsiniz. Servis yaparken kızarmış pidelerin üzerine yoğurt ve dilimlenmiş bonfile üzerine mantarlarla ikram edin. Yanına közlenmiş domates, biberlerle servis yapın.