



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK SOSLU BONFİLE

Posta Gazetesi

- 1 kg. bonfile
- 1 çorba kaşığı tane karabiber
- 6 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- Tuz
- Karabiber
- Mercimek sos:
 - Yarım su bardağı yeşil mercimek
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
 - 2 adet sivri biber
 - 1 çay kaşığı hardal
 - 1 adet kuru soğan
 - 1 adet domates
 - 1 tatlı kaşığı biber salçası
 - Yarım limon suyu
 - 1 çorba kaşığı nane
 - 1 tatlı kaşığı kimyon

Zeytinyağı, limon suyu, biberiye, tane karabiber ve ezilmiş sarımsakla bonfileyi ovun.

Bir gece buzdolabında bekletin.

Ayrı bir tencerede, küp doğranmış soğanı tereyağında kavurun.

Salça ve küp doğranmış domatesi ilave edip soteleyin.

Yıkamış yeşil mercimeği, soğana ekleyin, üzerine 3 parmak çıkacak kadar su koyun, mercimekler yumuşayınca kadar pişirin.

Baharatları serpererek, mercimeği el blanderi ile pürüzsüz bir kıvama getirin.

Ayrı bir tavada, bonfileleri çevirerek kızartın.

Üzerine mercimek sos dökün ve birlikte, kısık ateşte, bonfile yumuşayana kadar pişirin.



