



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYLÜ MANTARLI BONFİLE

- 1 kg. bonfile
- 200 gr. kestane mantarı
- 200 gr. shiltake mantarı
- 2-3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı taze kekik
- 3 yemek kaşığı margarin
- 7-8 adet pazı yaprağı
- 1 paket milföy hamuru
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı taze karabiber

Bonfileyi tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tüm yüzlerini büyük bir tavada sana margarin ile mühürleyin. Daha sonra hardalı bir fırça yardımı ile tüm yüzüne sürün. Mantarları fırça ya da kağıt havlu ile temizleyin. Daha sonra küp şeklinde doğradığınız mantarları margarin ile orta ateşte pişirin. Ardından sarımsağı ilave edip biraz daha pişirin. Karışımı ateşten alıp trüf ile tatlandırın. Pazı yapraklarını haşlayın. Daha sonra fırını ısıtın. Yapraklar ve milföy hamurunu birleştirip merdane yardımıyla tezgahta açın. Bonfilenin üst kısmını sotelenmiş mantar karışımını yayın. Elinizle hafifçe bastırın ve yapışmasını sağlayın. Bonfileyi mantarlı yüzü üstte kalacak şekilde milföyün üzerine yerleştirin. Daha sonra bonfilenin etrafına sarın. Milföyün üzerine yumurtayı sürün ve önceden ısıtılmış fırına sürün. Daha sonra haşlanmış sebzeler ile zervis edin.