



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR SOSLU DANA ANTRİKOT

500 kg lokum bonfile
2 adet nar
4 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1-2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı sebze suyu

Bonfileleri zeytinyağı ve tuzla soslayıp kenara alın.2-Narların tanelerini ayıklayın ve Arçelik B-Fit Sebze ve Meyve Sıkacağı'nda suyunu sıkın.

Soğanları Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcı'da doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocak'a aldığınız tavaya zeytinyağını ekleyip soğanları kavurun.

Tuz, karabiber, nar suyu ve sebze suyunu ekleyip kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirin.

Dinlenen bonfileleri Arçelik Ankastre Ocak'a aldığınız döküm tavada iyice pişirin.

Pişen etlerin üzerine narlı sosu döküp servis edin.

