



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KEÇİ BONFILE SARMA

4 dilim Keçi eti dilim bonfile

8 dilim pastırma

Tuz

1 tatlı kaşığı Karabiber

4 ince dilim peynir (taze kaşar veya dil peynir)

Kızartmak için:

250 gr kızartma yağı

Keçi bonfileleri kasapta iyice döverek inceltin. Her bonfileye tuz ve karabiber serpin, üzerine ikişer dilim pastırma serin. İnce ve küçük bir parça peynir eklediğiniz bonfileleri rulo şeklinde sarın. İki yerinden kürdan batırdığınız rulo bonfileleri kızgın yağda kızartın. Kürdanları çıkartarak sıcak servis yapın.
