



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BONFİLE

İçindekiler

2 adet bonfile

2 dilim tost kaşarı

3 adet küçük soğan

3 yemek kaşığı galeta unu

2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı hardal

tuz

kırmızı biber.

Temizlediğiniz soğanları Rondo'da kıydıktan sonra kısık ateşteki Termospot tavada yağ ile kavurun. Soğanlar şeffaflaştığında galeta unu ilave ederek bir süre daha kavurduktan sonra tuz, hardal, maydanoz ve kırmızı biberi katın ve ateşten alın. Başka bir tavada etlerin her iki yüzünü de kızartın ve kızarmış etleri Mini Fırın'ın tepsisine koyun. Her et parçasının üzerine bir dilim tost kaşarı koyup onun üzerine de tavada daha önce hazırladığınız karışımdan fazlaca koyun. Mini fırını çalıştırın ve etleri üstlerindeki peynirler eriyene kadar pişirin. Hemen çıkarıp servis yapın.
