



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKFOR SOSLU BONFİLE

150 gr bonfile
1 su bardağı krema
1 adet soğan (rendelenmiş)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı biberiye
Tuz
Karabiber

Rendelenmiş soğan, tuz, zeytinyağı ve biberiyeyi karıştırıp bonfileyi bir gece bu karışımda bekletin.
Rokfor peynirini küp şeklinde doğrayın ve tavada krema içerisinde (kısık ateşte) eritin.
Sosun içerisinde beklettiğiniz bonfileleri tavada pişirin.
Servis tabağına alıp üzerine hazırladığınız sosu dökün.
Haşlanmış brokoli ve havuç ile servis yapın.
