



SEBZE DOLGULU BONFİLE

4 dilim inceltiilmiş dana bonfile
100 gram kültür mantarı
1 adet kuru soğan
1 adet kapy biberi
1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3 diş sarımsak
2 dal taze kekik
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Soğan ve biberi jülyen şeklinde doğrayın.
Mantarları da ince ince dilimleyin.
Ardından uygun bir tavaya alıp soteleyin. Ancak sebzelerin diri kalmasına dikkat edin.
Baharatları da ekleyip ocaktan alın.
Rendelenmiş kaşar peyniri de ilave edip güzelce harmanlayın.
Hazırladığınız harcı bonfilenin iç kısmına yerleştirin ve rulo şeklinde sarın.
Tavada iki tarafını da güzelce kızartın.
Dilerseniz yanında farklı bir sos eşliğinde servis edebilirsiniz.

