



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ BONFILE

- 5 adet patates
- 2 adet havuç
- 2 adet domates
- 1 adet kereviz
- 1 çay bardağı bezelye (haşlanmış)
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su

Yağ tavada kızdırılır, bonfilelerin iki tarafı da bu yağda kızartılır. Kızartılan bonfileler bir tepsiye düzgünce dizilir. Tavada kalan yağa, doğranmış patates, havuç ve kereviz konup 1-2 dk. karıştırarak kızartılır. Kızartılan sebzeler ve haşlanmış bezelyeler bonfilelerin yanına yerleştirilir. Domatesler dilimlenip bonfilelerin üstüne dizilir. Tuz serpilip 1 çay bardağı su ilave edildikten sonra fırına verilir. Orta hararetle fırında 25 dk. pişirilir.