



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BONFILE

Yarım kg bonfile
3 ay bardağı sıvıyağ
2 adet orta boy patates
2 adet domates
1 adet kuru sođan
1 küçük boy karnabahar
3 adet yeşil sivribiber
3 yemek kaşığı krema
Kekik
Tuz

Tuz ve kekik serptiğimiz bonfileleri sıvıyağda kızartalım. Tencerede karnabaharı haşlayıp küçük dallara ayıralım. Patatesleri soyup haşlayarak dörde bölelim. Geniş bir tavada ince doğranmış soğanları kavuralım. İçine doğranmış sivribiberleri, domatesleri, tuzu ve karabiberi ekleyip 3-4 dakika daha kavuralım. Kızarmış bonfileleri servis tabağına alıp kenarına patates dilimlerini ve karnabaharı dizelim. Üzerine krema ve domates sosunu gezdirip servise sunalım.