



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEDEF BONFİLE

4 parça PINAR bonfile  
2 çorba kaşığı PINAR un  
300 gr. PINAR süt  
200 gr. haşlanmış fasulye  
150 gr. margarin  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı hindistancevizi  
Karabiber  
Süslemek için yeşil fıstık

Bonfileleri kuş yuvası şeklinde ızgarada pişirin. Beşamel sos için kızgın yağa unu ilave edip kavurun. Bu işlem bitince üzerine süt, karabiber, tuz ve hindistancevizini de ekleyip bir müddet daha pişirin. Sonra kuş yuvası bonfilelerin içine haşlanmış fasulyeyi yerleştirerek, beşamel sosunu ilave edin. Yeşil fıstık, domates ve biberle süsleyerek servise sunun.

