



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ HİNDİ BONFİLE

- 1 paket Banvit Hindi Bonfile
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet büyük boy şeftali
- 3 adet yeşil soğan (2,5 cm uzunluğunda doğranmış)
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Yağı ısıtın. Etlerin her iki yüzünü, hızlı ateşte yaklaşık 3'er dak., altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Şeftali ve soğanları ekleyip, tuz ve karabiber serpin. Kapak kapatıp, kısık ateşte 15 dak. pişirin. Etleri şeftali dilimleri ile birlikte, üzerine tavadaki sudan gezdirerek servis yapın.

