



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYE TARATORU (BONFİLELİ)

MALZEMELER

- 1.5 su bardağı arpa şehriye,
- 3 çorba kasığı mayonez,
- 1 su bardağı yoğurt,
- 4 diş sarımsak,
- 100 gr. ceviz içi,
- 1 çorba kasığı nane,
- 1 çorba kasığı feslegen,
- 1 tatlı kasığı sumak,
- 1 çorba kasığı zeytinyağı,
- Tuz.
- Bonfile İçin
- 4 dilim bonfile,
- 2 adet çarliston biber,
- 1 çay kasığı biberiye,
- 2 yemek kasığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfilenin Yapılışı:

Bonfileleri ince kiyin. Biberleri ince kiyin. Tereyağı ile kavurun. Tuz, karabiber ilave edip, üzerine biberiye serpip, şehriye taratorunun yanında servis yapın.

Bir tencereye 6 su bardağı su koyup kaynatın. Tuz atıp şehriyeyi ekleyin. Hafif diri kalacak şekilde 6 dakika haşlayıp, süzün. Bir kasede yoğurt, mayonez, dövülmüş sarımsak, ceviz içi ve tuzu karıştırın. Şehriyeyi, naneyi, feslegeni ve sumacı ekleyip karıştırın. Buzdolabında biraz dinlendirin. Taratoru servis tabağına alıp, üzerine zeytinyağı gezdirin. Bonfile ile servis yapın.