



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN SOSLU BONFİLE

1/2 kilo bonfile
2 adet soğan
3 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet sivri biber
Tuz, karabiber, kekik

Etleri, kendi suyunu verip çekene dek pişirin. Rendelenmiş soğanı 10 dakika kavurun. İçine az pişmiş etleri koyup biraz daha pişirin. Etler yarı yarıya pişince rendelenmiş domates ve doğranmış biber ve az miktarda su ekleyip etler iyice yumuşayınca kadar pişmeye bırakın.

