



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSLU BONFİLE DİLİMLERİ

Malzeme:

500 gram bonfile

1 adet sarı biber

1 adet kırmızı biber

1 adet dolmalık yeşil biber

1 adet soğan

1,5 çay bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

4 çorba kaşığı soya sos

Karabiber

Püre için :

500 gram patates

50 gram Bizim Mutfak Teremyağ

100 ml süt

Tuz

Püre için patateslerin kabuklarını soyup dilimledikten sonra orta boy bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edip patatesler yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlanmış patatesleri çukur bir kaba alın. Teremyağ, süt ve tuz ilave edip püre haline gelinceye kadar ezin. Soğanın kabuklarını soyun, biberlerin çekirdeklerini ve sapını temizleyin. Soğan ve biberleri küp şeklinde doğrayın. Bonfileleri küp şeklinde doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada Teremyağ'ı kızdırın. Doğranmış bonfileleri yüksek ateşte soteleyin. Doğranmış soğan ve biberleri sotelediğiniz ete ilave edin. İyice pişene kadar sotelemeye devam edin. Ocaktan alıp soya sosu ve karabiberle tatlandırın. Patates püresi ile servis yapın.