



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA SOSLU HİNDİ BONFILE

100 gr. Pınar Tereyağı
2 adet Pınar Hindi Bonfile
2 ay bardağı soya sos
2 adet taze soğan
1 orba kaşığı pul biber
2 orba kaşığı elma sirkesi
5 diş sarımsak
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 orba kaşığı mısır nişastası
1 ay kaşığı zencefil
Karabiber
Tuz

Ufak bir tavada zeytinyağında ince kıyılmış sarımsakları ve taze soğanı soteleyip elma sirkesini ilave edin. Kısa bir süre sirkeyi çektirip soya sosu ilave edip pul biber ve zencefili ilave edip lezzetlendirin. Mısır nişastasını 1 çay bardağı suyun içinde eritip kaynayan sosa ekleyerek arzu ettiğiniz kıvamda sosu hazırlayın. Soya sos yoğun miktarda tuz içerdiği için lezzetini kontrol edip gerek görürseniz tuz ilave edin. Sosunuz hazır olduğunda hindi bonfileleri dilimleyip tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Tereyağını tavada eritip hindi bonfilelerin her iki yüzünü kızartıp son anda soya sosu ilave edip 1 dakika kadar hızlı ateşte pişirin. Hazır olan bonfileleri arzu ettiğiniz garnitür ile servis edebilirsiniz.