



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME PEYNİR SOSLU BONFİLE

4 kalın dilim bonfile
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1 adet orta boy kuru soğan
1 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Sos için:
125 g Pınar Süzme Peynir
½ su bardağı Pınar Krema
2 dal maydanoz
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Soğanları piyazlık doğrayın. Sarımsakları kıyın. Varsa çizgili döküm tavanızı ayçiçek yağıyla yağlayıp, iyice kızdırın. Harlı ateşte bonfile dilimlerinin her iki yüzünü ikişer dakika pişirin. Ocağın altını kısarak her iki yüzünü birer dakika daha pişirin. Bonfileleri tavadan alın. Aynı tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağı ile piyazlık doğradığınız soğan ve kıyılmış sarımsakları kısık ateşte soteleyin. Sosu için, Pınar Krema ve çatalla ezdiğiniz Pınar Süzme Peynir'i karıştırıp tavaya ilave edin. Kısık ateşte 2-3 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz, tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Bonfileleri servis tabaklarına alın. Üzerinde veya yanında sos ile sıcak servis yapın.

