



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TARHUNOTU SOSLU BONFİLE

4 adet bir parmak kalınlığında dövülmüş bonfile  
20 adet mantar  
Yarım çay kaşığı sıvıyağ  
4-8 adet kiraz veya küçük domates  
1 çorba kaşığı margarin  
1 su bardağı et suyu  
1 çay kaşığı tarhunotu  
1 çay kaşığı mısır nişastası  
8-12 adet arpacık soğan  
Yarım çay bardağı üzüm sirkesi

Bonfileleri sıvıyağ ile yağlayarak ateşin üzerine koyun, sadece bir defa çevirerek pişirin. Tuzlayıp, biberleyip, erimiş margarin ile fırçalayın. Kızdırılmış bir tavada önce soğanları sıvı yağda öldürün, mantarları ilave ederek renk alana kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak sote edin. Son 1-2 dakika kiraz domatesleri, kabuklarını soymadan tavaya atın. Sote ettiğimiz sebzeleri sıcak bir kapta bekletin. Yağını süzmeden aynı tavayı kullanarak et suyunu, sirkeyi ve tarhun otunu su 1/3 oranına düşünceye kadar kaynatın. Üste biriken yağı kaşıkla yüzeyden alarak atın. Bir çay kaşığı mısır nişastasını sosa yedirerek kalınlaştırın. Bonfileleri, sote sebzeleri ve sosu aynı tabakta buluşturun, taze tarhun yapraklarıyla veya sap maydanoz ile dekore ederek servis edin.