



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI BONFILE & PÜRE

- 1 kg bonfile (ince dilimlenmiş)
- 2 paket Knorr Patates Püresi (püresi için)
- 1 paket Knorr Izgara Harcı
- 4 adet taze soğan (kıyılmış)
- 1 çay kaşığı sumak
- 4 yemek kaşığı yağ
- 4 yemek kaşığı su
- 250 ml süt (püresi için)
- 500 ml su (püresi için)
- 1 yemek kaşığı margarin (püresi için)
- 1 tatlı kaşığı tuz (püresi için)
- 1 su bardağı kaşar peynir (rendelenmiş - püresi için)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş - püresi için)
- Bir miktar karabiber (çekilmiş - püresi için)

Hazırlanışı

- Knorr Izgara Harcı'nı, su ve zeytinyağıyla karıştırın. Bonfileleri bu karışıma bulayıp en az 1 saat buzdolabında bekletin.
- Başka bir tavada ızgara harcında beklettiğiniz bonfileleri pişirin. Pişen etleri servis tabağına alıp üzerlerine sumak ve taze soğanı serpin.
- Tencerenin içine Knorr Patates Püresi'ni, sütü, suyu, margarin ve tuzu koyun. Kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin.
- İçine kaşarı, çekilmiş karabiberi ve sarımsağı ekleyip karıştırdıktan sonra sıcak olarak sumaklı&taze soğanlı bonfileler ile servis edilir.