



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEKSAS BONFİLESİ (ABD)

1 parça bonfile
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı safran
1 tatlı kaşığı un
1 adet taze soğan
3-4 adet konserve mantar
Yarım tatlı kaşığı tuz

Süt, safran, un bir tencereye konur, karıştırıldıktan sonra orta ateşe yerleştirilir. Kıvam alana kadar pişirilir. Üzerine ince kıyılmış taze soğan, mantar ve tuz eklenir. 10 dakika kadar pişirilir. Bu arada bonfile ızgarada pişirilir. Sonra sos karışımına atılır. Birlikte 10-15 dakika pişirilir. servis tabağına alınır. Haşlanmış brokoli, havuç eşliğinde sofraya getirilir.