



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERİYAKİ SOSLU SANDVIÇ

- 1 adet baget ekmek
- 100 gram dana bonfile
- 1 adet kuru soğan
- 1 tutam yeşillik
- 1 tatlı kaşığı dijon hardal
- 1 tatlı kaşığı balsamik sirke
- 1 tatlı kaşığı teriyaki sos
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 tatlı kaşığı margarin

Piyazlık doğranmış soğanı taze çekilmiş karabiber ile karıştırın.  
Kızgın yağa soğanları ekleyin ve karıştırarak rengi kahverengileşene kadar pişirin.  
Balsamik sirkesini ekleyip 2-3 dakika daha çevirdikten sonra bir kenara alın.  
Karamelize soğan tatlı, yumuşak ve rengi altın renginden kahverengiye dönük olmalıdır.  
Başka bir tavada yağı kızdırın ve tuzlayıp biberlediğiniz bonfilelerinizi pişirin.  
Ateşten indirmeye yakın, teriyaki sosunu ilave edin.  
Tabağa alıp üzerini folyoyla kapayarak 5-6 dakika dinlendirin.  
Baget ekmeğini ikiye bölün ve bastırarak iyice açın.  
Ekmeklerin içlerini fırın ızgarasında kızartın.  
Eti pişirdiğiniz tavaya ekmeği açarak sosunu içine çektirin.  
Bonfileyi ince ince kesin.  
Bir ekmeğin içine dijon hardalı sürün.  
Etlere içine doldurun.  
Yeşilliği ve karamelize soğanı ilave edin.

