



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ BONFİLE

500 g bonfile
3 yemek kaşığı sıvı yağ
4 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
3-4 dal taze soğan
Tatlı ekşi sos için;
1,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı esmer şeker
1 tatlı kaşığı bal
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
Üzeri için;
2 dal taze soğan

Bonfileleri iri iri doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocakta döküm tavayı iyice kızdırın.

Sıvı yağı da ekleyip etleri pişirmeye başlayın.

Rendelediğiniz sarımsak, tuz ve karabiberi de ekleyin.

İnce ince doğradığınız taze soğanları da ekleyip ocağı kapatın.

Sosu için Arçelik Ankastre Ocakta sos tenceresinde mısır nişastası ve suyu iyice karıştırın.

Sirke, esmer şeker, soya sosu ve balı ekleyip karıştırmaya devam edin.

Tüm malzemeleri kısık ateşte karıştırarak pişirin.

Sosunuz kıvam alınca ocağın altını kapatın ve sosu etlerin üzerine dökün.

Etleri sosla birkaç dakika daha pişirip taze soğan ile süsleyip servis edebilirsiniz.

