



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BONFİLE

500 gr bonfile (dilimlenmiş)
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
10 adet siyah zeytin
3 adet sivri biber
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tane karabiber

Hazırlanışı

1. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp dörde bölünüz.
2. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
3. Yayvan bir tencerede margarini kızdırıp fırın tepsisine veya ısıya dayanıklı bir cam kaba alın.
4. Aynı tavaya kıyılmış sivri biberleri ilave edip kavurun.
5. Daha sonra içine zeytinleri, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, suyu ve tane karabiberleri ilave edip bir taşım pişirin.
6. Hazırladığınız sosu, renk verdirdiğiniz etlerin üzerine döküp önceden 185 derece ısıtılmış fırında etleri bir taşım pişirip sıcak olarak servis edin.