



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BERNEZ SOSLU DANA MADALYON

Yarım kg taze haşlanmış kuşkonmaz

560 gram dana bonfile

Sos malzemesi:

1 adet kuru soğan (İnce kıyılmış)

10 adet ezilmiş tane karabiber

1 kahve fincanı estragon sirkesi

2 çorba kaşığı su

4 adet yumurta sarısı

500 gram tereyağı

1 adet limon suyu

1 çorba kaşığı kıyılmış estragon

Bir miktar tuz

Sirke, soğan ve tane karabiberi bir kaba koyup, ağır ateşte kaynatın. Sirke az bir miktar kalınca ateşten alarak ilitin. İçine tuz, limon suyu ve yumurta sarısını ilave edin. Çırpma teliyle karıştırın.

Kabın altına sıcak su koyun. Yumurta iyice kabarıp koyulaşınca kadar pişirmeden çırpın. Daha sonra kabı sıcak sudan çıkararak, ılık hale gelinceye kadar karıştırın. Eritilmiş ılık tereyağını sicim gibi akıtarak, telle devamlı karıştırarak yumurtaya yedirip süzdürün. İçine kıyılmış estragon ilave edin.

Dana bonfileyi 8 parça madalyon şeklinde ızgarada pişirin. Servis tabağına iki adet pişmiş madalyon, yanına sıcak kuşkonmaz ve sos koyun. Sıcak sıcak servis yapın.