



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSMARK FİLETOSU

Tavaya yarı yarıya zeytinyağıyla sadeyağ koymalı ve süt danası filetolarının her iki yüzünü iyice kurutmadan pişirmeli. (Filetolar kanlı kalacaktır.) Pişen filetoları tuzlayıp biberledikten sonra sıcak yerde tutulan servis tabağına yan yana yerleştirmeli. Filetodan kalan yağlı suya bir tatlı kaşığı yağ kattıktan sonra fileto sayısı kadar sahanda usulüyle yumurta pişirmeli ve her filetoya bir yumurta oturtuktan, kalan yağı üzerlerine döküp kızarmış veya sote edilmiş patatesle de servis tabağını süsledikten sonra servis yapmalı.
