



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGONYA FONDÜSÜ

1 kg fileto biftek
1 orta boy soğan (kıyılmış)
1 büyük ekşi elma (ayıklanmış, kıyılmış ve 2 çorba kaşığı sirkede bekletilmiş)
2 büyük hıyar turşusu (kıyılmış)
1 çorba kaşığı kapari (tülbentten süzölmüş)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 çorba kaşığı hardal
120 gr alioli sos
2+1/2 su bardağı rafine yağ
Domates sosu:
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr domates (ortadan ikiye bölünmüş)
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen (istenirse)
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı domates salçası

Önce domates sosunu hazırlayınız. Küçük bir tencerede tereyağı eritiniz. Domates, fesleğen (istenirse) ve biberi ekleyip karıştırarak, 10 dakika kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, domatesleri, tahta bir kaşıkla ezerek süzgeçten geçirin ve domates salçasını ekledikten sonra, sosunuzu tamamen soğuması için bir servis tabağına boşaltınız. Kıyılmış soğanı, elmayı, maydanozu, hardalı, kapariyi, hıyar turşusunu ve alioli sosu küçük servis tabaklarına koyup, bir kenara ayırınız.

Eti 2-3 cm'lik küpler halinde doğrayıp, büyük bir servis tabağına diziniz.

Orta büyüklükte bir tavada rafine yağı 40 saniye, küçük bir küp bayat ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız.

Yağı dikkatlice fondü tavasına boşaltınız.

İspirto ocağını yakıp fondü tavasını üstüne oturtunuz. Etleri tek tek fondü çatallarına hatırlınız; tavada kızartıp küçük servis tabaklarındaki garnitörlere batırarak yiyiniz.

Not: Ünlü bir Fransız yemeği olan Burgonya yahnisi, yanında taze patates, tereyağlı şehriye yada pilavla servis edilebilir.