



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FONDU BURGİNYON (FRANSA)

FONDUE BOURGUIGNONE

4 kiři için MALZEME:

800 gr. sığır filetosu 2X2 cm. ebadında küp kesilmiş

1 su bardağı rafine yağı

1 kahve fincanı ayrılmış tereyağı

SOS OLARAK :

Kokteyl sos

Sos tartar soğanlı

Sos köry

Sos Batard

Sarımsakla karıştırılmış mayonez

Arzu ederseniz sos hollandes veya bernez

GARNİTÜR OLARAK :

İnce diliklenip kızartılmış sarımsakla ovulmuş ekmek

Su teresi

Patates cips

Kırmızı turp

Arzu ederseniz diğler salatalardan natür olarak ve çekirdeksiz yeşil zeytin ve kornişon

YAPILIŞI :

Fândü yapabilmek için komple föndü ocağı lâzımdır, Föndü ocağı iki kısımdan müteşekkildir :

1 - İspirto ile yanan ocak,

2 - Coquelon isimli tenceresi ve hususi çatalları Föndü yemek masasında pişirilir ve yenilir).

Föndü tenceresine yağları koyup kızdırınız

Föndü ocağını yakıp tencereyi ocağın üzerine oturtunuz

Etleri herkesin önüne taksim ediniz

Çatallara birer et batırıp çatalın ucundaki eti çatal ile kızgın yağa daldırınız

Birkaç saniye veya bir dakika çatalın ucundaki eti kızartıp çıkarınız

Önünüzdeki tabaklarda, arzu ettiğiniz sosa bulayıp arzu ettiğiniz garnitürle yiyiniz.