



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARJANTİN FİLETOSU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 250 gram gelecek 4 süt danası filetosu,  
200 gram dana böbreği,  
150 gram koyun karaciğeri,  
30 gram margarin yağı,  
2 baş soğan,  
1 diş sarımsak,  
1 demet kıyılmış maydanoz,  
1 tutam kırmızı biber,  
1/2 limonun suyu,  
2 kaşık sirke,  
bol zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Dana filetolarının yağlı ve sinirli yerlerini kesip attıktan sonra bunları et döveceğiyle iyice dövüp bir tabağa yanyana dizmeli. Üzerlerine eşit ölçüde zeytinyağı dökerek bunu iyice yaymalı ve bir kenarda dinlenmeğe bırakmalı. Et, bu zeytinyağında yarım saat kadar dinlendikten sonra odun kömürü ateşinin dört parmak yukarısına bir ızgara oturtmalı. Filetoların önce bir yanlarını sonra öbür yanlarını nar gibi kızartmalı. Filetonun kızartılması sırasında böbrekle ciğeri kuşbaşı iriliğinde parçalara doğramalı.

Bir güvece margarin yağını koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Güveçteki yağ eriyince doğranmış ciğerle böbreği katmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak bunları iyice kızartmalı. Fileto kızarıncaya bunu sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yanyana koymalı. Bunların üzerine de güveçte kızartılmış böbrek, ciğer ve salçasını dökmeli.

Beri yanda şöyle bir salça hazırlamalı: Soğanı rendelemeli, sarımsağı havanda dövmeli bunları kıyılmış maydanozla karıştırmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve iki kaşık sirkeyle yarım limon suyunu ve bir - iki kaşık zeytinyağını katıp çırpıncasına karıştırmalı. Sonra bu salçayı, salça kâsesine koymalı ve sıcak yemekle birlikte sofraya götürüp servis yapmalı.

[ML® Rozaryo Böreği için tıklayın](#)