



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AVCI USULÜ TURNEDO

4 parça (150 gramlık) dilimlenmiş dana but veya kontrfile  
3 çorba kaşığı tepelme yağ  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
Az karabiber  
2 çorba kaşığı un  
1 su bardağı galeta unu  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1/2 tatlı kaşığı soğan, çok ince kıyılmış  
4 çorba kaşığı dilimlenmiş mantar  
2 kahve fincanı Sos Mader

- 1) Etleri pirzola demiriyle parçalamadan döverek 2 milim kalınlığında inceltiniz. Tuzlayıp biberledikten sonra alt ve üstlerini una bulayınız.
- 2) Sonra yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayarak bir tabağa çıkarınız.
- 3) Sofraya servis yapmadan 10 dakika önce bir tavaya yağı koyup hafif kızdırınız.
- 4) Tavaya aldığı kadar biftek koyup orta ateşte 3'er dakika alt ve üstünü kızartıp bir servis tabağına diziniz.
- 5) Tavanın yağını döküp tereyağını ilâve ediniz.
- 6) Soğanı koyup karıştırınız; mantarı ilâve ederek 2 dakika kavurunuz.
- 7) Sos Mader'i ilâve ediniz.
- 8) Bir kere kaynatıp Turnedoları ve sosunu ayrı olarak servis yapınız.