



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEARNEZ SOSLU TURNEDO (FRANSA)

4 x 125 g bonfile
3.5 orba kaşığı margarin
1/2 çay kaşığı tuz
taze çekilmiř karabiber
1+1/2 su bardađı Bearnez sos

Bonfileleri bir beze sarıp kesilmiş olan yzlerinden biri alta gelecek biçimde tezgaha koyup hafifçe dvn. Margarini bir tavada eritin. Bonfilelerin her iki yzeyini de tuzlayıp, biberleyi tavaya koyup, birkez alt st ederek her iki yzleri de 3'er dakika, etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadar, pişirin. Fazla pişmiş istiyorsanız, etleri daha uzun süre pişirebilirsiniz. Bonfileleri fazla yağlarını süzdürerek, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp yanında Bearnez sos ve dilediğiniz garnitrle sıcak olarak servis yapın.