



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜN BONFILE TRANŞ SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Bütün bonfilenin etrafındaki sinirleri ve yağları temizlendikten sonra ızgara veya fırında kızartılması suretiyle hazırlanır. Servis kabına şatobiryanda olduğu gibi kruton üzerine konur. Garnitürlenerek kesim masasına getirilir.

Çatal, bıçak yardımıyla kruton üzerinden alınıp tranş tahtasına konur. Kuyruk kısmı tranşöre göre sağa bakacak şekilde çatalla üstten bastırılır. Bıçak ile de dilimlenir. Kuyruk kısmı, orta ve baş kısmına göre daha kalın dilimler halinde kesilir. Bunun nedeni ise;

Çok pişmiş etler kalın dilimlenir. (Kuyruk kısmı ince olduğu için diğer taraflara göre daha fazla pişer.)

Dilimlerin eşit ağırlıkta porsiyonlar meydana getirmesi sağlanır.

Et kurallarına uygun dilimlendikten sonra tekrar bir araya getirilerek bıçakla alttan çatalla da üstten tutulmak suretiyle servis kabına alınır. Tahtada biriken et suyu yemeğin üzerine gezdirildikten sonra tranş tahtası kaldırılır. Yemek cheateaubriand da olduğu gibi servis edilir.