



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHATEAUXBRIAND

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

350-400 g chateauxbriand
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı. ince kıyılmış maydanoz
2-3 yemek kaşığı bernez sos

Chateauxbriand (şato briyan) parçasını vurarak biraz inceltir.
Tuzlayıp biberlenir ve yağlanarak ve poelle yöntemiyle kızartılır.
Domatesleri birkaç dakika fırında ya da ızgarada pişirilir.
Mantarlar tereyağında sote yapıp domateslerin üzerine oturtulur.
Şato briyanın tabağına koyularak maydanozla birlikte süslenir.
Kızarmış patates ve bernez sosla servis yapılır.

Not: 380-400 g ağırlığındadır ve iki kişi için servis yapılır. Pişirilken özen gösterilmelidir. Gerekirse çember gibi bağlanır. Piştikten sonra üzerlerine az kızarmış tereyağı gezdirilir. Tercihen kızarmış zengin garnitürlerle servis edilir. Sos verilir veya tabağa servis yapılır. Sos olarak bernez sos, mantar sos kullanılır. Müşterinin önüne flambe serviste yapılabilir.



