



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHATEAUXBRIAND

Bonfileden Şatobiryan için kesilen kısım et demiri ile yassıltılır. Baharatlanır ve yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada 5-6 dk. bir tarafı 5-6 dk. diğer tarafı olacak şekilde pişirilir. Kalın bir et parçası olduğu için pişme sırasında üzerine bir kapak kapatılabilir veya ızgarada birkaç kez çevrilir. Piştikten sonra servis tabağına alınır. Garnitürlerle (şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ve mantar sote, kuşkonmaz, bezelye, havuç, gibi zengin sebze gurubu)ile servis yapılır.
