



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ TURNEDO

750 gram turnedo

1 orba kaşığı zeytinyağı

30 gram tereyağı ya da margarin (1,5 çorba kaşığı)

Tuz ve karabiber

KURTONLARI:

6 dilim ekmek

2 orba kaşığı margarin

1 Uzun ekmek ya da francalanın en kalın yerinden bir buçuk santim inceliğinde altı dilim keserek, bunların üstlerine bir bardak ile bastırmak suretiyle, altı adet yuvarlak çıkarmalı, sonra da bu yuvarlakları, içinde iyice kızdırılmış 2 çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak, yuvarlak ekmeklerin her iki tarafları nar gibi oluncaya kadar kı-zartmalı ve tabağa alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra 750 gram sığır bonfilesini yukarıda sayılı reçetede anlatıldığı şekilde altı eşit parçaya bölerek pişirmelidir. (Etleri, tavada pişirerek Turnedo yapmak da olanaklıdır. O durumda, üstlerine Mader ve Bearnez salalarından 2 kahve fincanı dökmek gerekir.)

3 Sonra her iki tarafları da iyice pişmiş olan etleri tuz ve biberledikten sonra, kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kurton ekmeklerin üstlerine oturtmalı, etlerin üstlerine de 300 gram tereyağı ya da margarin veya Metrdotel salçası oturtmalı ve servis yapmalıdır.