



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENTRE COTE DOUBLE GRILL

Contre-filetten entre cote double için kesilen kısım hafifçe dövölerek yassılıtır. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafıda 5-6 dk pişirilir. Servis tabağına alınır. Garnitürler (kuşkonmaz, enginar vb. sebze garnitürleri, pom şato, pom parizyen vb. patates garnitürleri) ile servis yapılır.
