



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENTRE COTE GRİLL

Contre-filetten entre cote için kesilen kısım dövölerek yassılıtır. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafı da 37er dk. pişirilir. Garnitürlerle (havuç, taze fasülye, bezelye sote vb sebze garnitürleri ve pom frit gibi patates garnitürleri) ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:95417 • adı:Entre Cote Grill • gönderen:sanat • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:33