



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ FONDÜ (FRANSA)

### MALZEMELER

1 kg. bonfile (kusbasi dogranmis)  
Domates sosu için:  
1 çorba kasigi zeytinyağı (15 ml.)  
2 orta boy ince kiyilmis soğan  
1 dis dövülmüs sarmisak  
3 orta boy, küp dogranmis taze domates (veya 1 kutu konserve dogranmis domates)  
2 çorba kasigi salça  
Tuz, karabiber  
Hardal sosu için:  
1 çorba kasigi hardal  
2/3 su bardağı yoğurt (165 gr.)  
3 çorba kasigi mayonez  
1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz

### YAPILIŞ TARİFİ

Domates sosu yapilisi Sarmisak ve soğani zeytinyağında sote edin.  
Dogranmis domates, salça, tuz ve biber ilave ederek, domatesler suyunu çekip, sos koyulasana kadar (20 dk.) orta ateste pisirin. Atesten alip maydanozu serpin. Sicak veya soguk servis yapin. Hardal sosu yapilisi Tüm malzemeyi bir kassenin içine koyup metal kasikla iyice karistirin.  
Fondü etleri: Kusbasi dogranmis bonfileleri teker teker fondü sislerine takin, arzu ettiginiz piskinlikte kizartin. Yukarida hazirlamis oldugunuz soslar ve taze sebzelerle servis yapin.