



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FILEMİNYON BRILAN SAVARIN FILET (FRANSA)

4 kiři için MALZEME :

8 parça siđir filetosu (75-85 gr. tanesi)

Tuz, bir çimdik karabiber

4 çorba kaşığı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

200 gr, taze mantar (yoksa konserve)

1 tatlı kaşığı tereyağı

Tuz, bir çimdik karabiber

1 çay kaşığı limon suyu

1 çay fincanı krema

1 yumurtanın sarısı

YAPILIŐI :

Taze mantarı bir kaç defa iyice yıkayıp süzdürünüz, ince dilimleyip bir kaba koyunuz, üzerine limon suyunu serpiniz

Küçük bir kaba bir tatlı kaşığı tereyağını koyup kızdırıp mantarı ilâve ediniz, orta ateşte mantar bırakacağı suyu hafif çekinceye kadar dört beş dakika pişirip tuz ve biberi ilâve edip ateşten alınız

Fileminyonları tuzlayıp biberleyip başka bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp fileminyonları ilâve ediniz

Orta ateşte ikişer üçer dakika alt üst pişirip bir güvece veya bir servis tabağına çıkarın tavanın içindeki yağı döküp mantarı ve kremayı ilâve edip bir iki dakika kaynatınız, ateşten alıp hemen karıştıarak yumurta sarısını ve tereyağını yedirip fileminyonların üzerine döküp servis ediniz