



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FİLET MİGNON GURME

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

140 g lık 4 bonfile  
4 adet küçük domates (kokteyl tipi)  
1 çay fincanı dilimlenmiş mantar  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
Bir kaç su teresi ya da maydanoz yaprağı  
4 dilim maitre d'hotel yağı  
1 çay kaşığı tuz ve karabiber

Bonfileler kesilen kısımların üzerlerine oturtulur ve üzerine hafifçe bastırılarak yassıltılır, tuzlanıp biberlenir. Dibi kalın bir tavaya sıvı yağ koyularak kızdırılır, kızartılır, servis tabağına alınır. Bonfileler ilave edilerek alt ve üst tarafları pişirilir ve servis tabağına alınır. Tavanın içindeki yağ dökülerek, tereyağı kızdırılarak mantarlar ilave edilir. Birkaç dakika sote yapıp tuzlanır ve biberlenir, turnedoların üzerlerine paylaşılır. Domatesler hafif yağlanıp fırında ya da tavada pişirilerek turnedoların yanına konur. Üzerine hafif kızarmış tereyağ dökülüp, yanına tere ya da maydanoz yaprağı konur. Yanında garnitür olarak "maitre d'hotel" yağı ve kızarmış patatesle servis yapılır.

