



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FİLET MIUNON

500 gr. bonfile  
1 orba kaşığı sadeyağ, ya da tereyağı  
150 gr. mantar  
4 orba kaşığı krema  
1 sođan  
3 yumurta sarısı  
10 elma  
Maydanoz, tuz, biber  
300 gr. milföy hamuru  
2 kaz ciđeri

Bonfile yuvarlak Őekillerde kesilecek, dövüldükten sonra kızartılacak. Mantar püre haline getirilecek, içine yumurta sarısı, krema, tuz, karabiber konulup yoğrulacak. Kaz ciğeri pişirilip haşlanacak. İçine doğranmış ve ateşte hafifçe öldürölmüş soğan, elma konulup tereyağı ilâve edilecek. Sonra maydanoz, tuz, karabiber ekildikten sonra bekletilir. Mantar ezmesi 1-2 cm. kalınlığında bonfileye sürölür. Üzerine de kaz ciğeri püresi ilâve edilip, açılan börek hamuru içine oturtulacak. Normal bir ısıdaki fırında 8-10 dakika pişirilecek.