



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİLETSTEAK

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

Bonfile parçasının en önemli özelliği bu parçada tenya ve asalakların olmaması, mikrop-lardanda uzak oluşudur. Bu özelliğinden dolayı filetsteak çiğ yenebilen ettir.

180-200 g ağırlığındadır.

1 parçası 1 porsiyon olarak servis yapılır.

Sauce crème brun, sauce diane gibi soslarla servis yapılırlar.

Steakler yanında kullanıldığı soslara göre de isimlendirilirler.

Örneğin "sauce bordelaise" ile servis yapılacaksa, filetsteak bordelaise adını alır.

Steakler yanında garnitürlerle çok özel çeşitler arasında yer alırlar.

Garnitürleri yanına ya da üzerine koyularak servise çıkartılırlar.