



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FLAMİNYON GASTRANOM

- 4 Adet dilim bonfile
- 100 gr. dil (dana veya kuzu)
- 50 gr. dana jambon
- 12 Adet mantar (piyaz doğranmış)
- 1 Adet domates (piyaz doğranmış)
- 1 Adet soğan (piyaz doğranmış)
- 1 Fincan çiçekyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı süt (soğuk)
- 1 Çay bardağı süt (sıcak)
- 1 Yemek kaşığı un
- 2 Yemek kaşığı krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Dil ve Jambonu kibrit çöpü büyüklüğünde doğrayın. 1 Kaşık tereyağında dil, jambon, mantar ve domatesi sote edin. Ateşten alın. Başka bir tavada , kalan tereyağında soğanı sote edin.Ateşten alın. İlk sıcaklığı geçince soğanlı tavaya önce unu yedirin. Soğuk süt ilave edip yedirin. Kalan sıcak süt, tuz ve karabiberi ilave edin. Orta ateşte 4 dk. kaynatın. Hazırlanan sosu mantarlı soteye süzün ve karıştırın. Karışımı sıcak olarak saklayın. Serçe parmağı kalınlığında dilimlenmiş bonfileleri elinizin içi ile inceltin ve ayrı tavada çiçek yağı ile kızartın. Biftekleri servis tabağına alın. Sakladığınız mantarlı sosa krema ilave edip 2 dk. kaynatın. Bifteklerin üzerine sosu paylaşırın ve servis edin.

