



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEYİK SIRTI FİLETOSU

Geyik sırt filetosu 500 gr.
Dana eti 50 gr.
Krema 100 ml.
Yumurta sarısı 1 adet
Tereyağı 100 gr.
Ufalanmış ekmeği için
Tuz Yeteri kadar
Karabiber Yeteri kadar
Meyve Sosu İçin:
Yaban çileği 100 gr.
Toz şeker 50 gr.
Garnitür için:
Kuru soğan 1 adet
Mantar 100 gr.
Taze fasulye 50 gr.
Sıvı yağ (kızartmak için) Yeteri kadar
Karabiber Yeteri kadar
Tuz Yeteri kadar

Ayıklanmış, yıkanmış ve doğranmış kuru soğan, mantar ve taze fasulyeler sıvı yağda kızartılır. Karabiber ve tuz ilave edilip, yemek hazır olunca garnitür olarak eklenmek üzere bir kenarda bekletilir.
Dana eti ve geyik filetodan ayrılan parça (100 gram), et makinesinde üç defa çekilir.
Ayrı bir kabin içinde yumurta sarısı, krema, tuz ve karabiber karıştırılır. Mikser yardımıyla çekilmiş etlerle bu karışım bütünleştirilir.
Bütünleştirilen (iyice karıştırılmış) malzemeden küçük parçalar alınıp, elde köfte şeklinde yassılatılır.
Hazırlanan köfteler, ufalanmış ekmeğe bulanır.
Tereyağı bir tavada kızdırılır ve hazırlanan köftelerin iki yüzü de kızartılır.
Geyik eti ince dilimler halinde kesilir (4 dilim) ve tavada eritilen tereyağında harlı ateşte iki yüzü de birkaç saniye kızartılır.
Tepsiye dizilerek fırına verilir.
Fırında pişen et dilimleri önceden kızartılan köfteler, meyveli sos ve önceden hazırlanan garnitür ile servis edilir.
Meyveli Sosun yapılışı; Yaban çileği ve şeker karıştırılır. Şeker eriyene dek pişirilir.