



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## JAMBONLU ANTRKOT (FRANSA)

4 kişilik

**MALZEME:**

4 diş sarımsak,

3 yemek kaşığı tereyağı,

3 yemek kaşığı zeytinyağı,

4 defne yaprağı,

4 dilim jambon,

Her biri 180 gram ağırlığında 4 dilim antrkot,

tuz,

karabiber,

50 gr. sebze suyu,

bir fiske şeker,

4 dilim limon,

garnitür için biberiye

1. Sarımsakları ayıklayın, ikisini ortadan kesin, gerisini dilimleyin. Tereyağı ve zeytinyağını kızdırın, sarımsağı ve defne yapraklarını sote edin ve çıkarın. Jambonu aynı yağın için kıtır kıtır kızartın.
2. Antrkot dilimlerine sarımsak sürün, tuz ve biber ekin. Altı üstü olarak kızartın. Etləri tavadan çıkarın ve folyoya sarın.
3. Sebze suyunu ve limon suyunu kızartma yağına katın, tuz, biber ve şeker koyun. Sosun suyunu çekirin.
4. Etləri sosun içine koyun. Jambon ile birlikte tabaklara dizin. Limon dilimleri ve biberiye ile garnitür yapın. Kızarmış patates ile sofraya getirin.