



KAŞARLI TURNEDO

50 gr Tereyağı
480 Gr Antrkot
150 Gr Salatalık Turşu
20 Gr Kapari Çiçeği
100 Gr Kaşar Peynir
Tuz
Akbiber

Antrkot etini dört eşit parçaya bölüp ince dövün. Salatalık turşusunu ince kıyıp kapari çiçeği rendelenmiş kaşar peyniri, tereyağı ve tatlandırıcıları karıştırıp açılan etlerin içerisine eşit miktarda bölerek sarın. Üzerlerine kürdan koyarak ızgarada alt üst pişirin. Yanında istediğiniz her hangi bir garnitürle demiglas sos dökerek servise veriniz.

