



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEMİKLİ SIĞIR ETİ KESİMİ

1. But ve kol etini keserken, önce kemiği, kalın bir et bıçağıyla çıkarınız.
 2. Eti, iki dişli bir çatala sıkıca tutarak kemikli kısmından ince ince dilimleyiniz.
 3. Kemikli siğir eti filetosu. Kemiği sıkıca tutarak etten ayırınız.
 4. Siğir filetosunu çatal ile sıkıca tutup, dilimleyiniz.
-