



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞATOBRIYAN

5 parça bonfile
5 dilim ekmek
3 kaşık margarin
100 gr kaşarpeyniri
60 gr tereyağı
1 bardak et suyu
tuz - biber
domates
maydanoz
hardal

Bonfileler tuzlanıp biberlendikten sonra margarinde kızartılır. 2 cm kalınlığında kesilmiş ekmek dilimleri de pembeleştirilir. Tepsie önce ekmekler, üzerine de etler koyulur. 30 gr. tereyağı bir kaptan eritilir. İçine un, et suyu, tuz ve biber, biraz da hardal atılır.

Koyu kıvama gelene kadar kaynatılır. Bu sos etlerin üzerine dökülüp, fırına sürülür. Üzerlerine birer parça tereyağ, fırından çıkarılmadan önce de peynir koyulur. Domates ve maydanozla servis yapılır.

Not: Etler ikiye bölünerek, küçük şa-toarianlar hazırlanabilir.