



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KONTRA FİLE BİFTEK IZGARA KURNOSKİ (FRANSA)

CONTRA FILETS DE BOEUF GRILLE CURNONSKY

4 kişi için MALZEME :

4 adet kontra file biftek (150 gr. tanesi)

Tuz, bir çimdik karabiber

4 çorba kaşığı rafine yağı

8 adet mantar

4 adet küçük domates

2 adet orta boy soğan

4 çorba kaşığı un

2 kahve fincanı süt

3 tatlı kaşığı tereyağı

1/2 limonun suyu

Az tuz, bir çimdik karabiber

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI:

Soğanları lira gibi kesip halka halka ayırınız, bir kaba koyup üzerlerine sütü döküp süte bulayınız

Sonra una bulayıp unlayınız, kızgın yağda altın sarısı kızartıp yağdan süzdürerek çıkarıp muhafaza ediniz

Domatesleri hafif yağlayıp ızgarada veya fırında bir kaç dakika pişirip muhafaza ediniz

Mantarları suyunda veya az sıcak suda ısıtınız

Tereyağı, limon suyu, tuz ve maydanozu bir kaptan iyice karıştırınız

Biftekleri tuzlayıp biberleyip rafine yağı ile yağlayınız ve hızlı ateşli ızgarada üçer dakika alt üst pişirip bir servis tabağına diziniz

Bir tarafına soğanları, bir tarafına domatesleri, bifteklerin üzerine mantarları, yanına bir kaç yaprak su teresi, yoksa maydanoz koyup servis ediniz

Yanında tereyağını ayrı gönderip misafirin önünde bifteğin üzerine koyunuz

Garnitür olarak Patates Dofin veriniz.