



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADER SALÇALI TURNEDO

Kullanılacak malzeme (3 kişi için):

Bonfilelik 450 gram sığır eti,

1 çorba kaşığı sadeyağ,

yeteri kadar tuz.

Salçası için:

1+1/2 kahve fincanı mader salçası.

Krtonu için:

3 dilim ekmek,

1 çorba kaşığı sadeyağ.

Yapımı: Uzun francalanın veya bu tip ekmeğin orta yerinden 11/2 santim kalınlığında 3 dilim kesilir. Bu dilimlerin üstüne su bardağıyla bastırarak üç yuvarlak çıkarılır. Bu yuvarlak dilimler, iki yanları da pembeleşinceye kadar kızgın yağda kızartılır ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirilir. Bonfilelik etten 150'şer gramlık eşit üç yuvarlak kesilir. Sonra bu parçalar bir parmak kalınlığına (2 santim kadar) gelinceye kadar et "döveceğiyle dövülerek inceltir. 1 çorba kaşığı yağ, tavada dumanı tütercesi-ne kızdırılınca bonfileler bunun içine atılır ve her bir yanları 3-4 dakika kadar pişirilir (tavayı sık sık sallamayı ihmal etmemeli). Birbuçuk fincan mader salçasının dörtte biri servis tabağındaki krtonlara (yâni kızarmış ekmeklere) yedirilir. Bunların üstüne, pişen bonfileler yerleştirilir. Yeteri kadar tuz serpidikten sonra, kalan salçalar da bonfilelerin üstüne dökülür, servis yapılır.
