



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE BEARNEZ SOSLU TURNEDO

4 dilim beyaz ekmek
4 dilim turnedo
200 gr mantar (haşlanmış) biraz kızartma yağı
Tuz-karabiber
Bernes sos

1. Ekmeklerin iki yüzünü de kızartın. Birer yüzüne ince bir kat bernez sos sürün ve kesilmiş mantar dilimleri yerleştirin.
2. Etleri tuzlamadan çevirerek kızartın. Sonra tuz ve karabiber serpin. Ekmek dilimlerinin üzerlerine yerleştirin. Yanına haşlanmış kuşkonmaz ve bir dilim domates koyun.
3. kaynayınca bernez sostan katın ve bu sosu sebzelerin üzerine gezdirin.

Not: Turnedo, haşlama patatesle de servis yapılır.