



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞARK FONDÜSÜ

1 kg bonfile  
1 diş sarımsak (ortadan 2'ye kesilmiş)  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1/2 su bardağı Bernez sos  
4 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)  
8 çorba kaşığı kızarmış ekmek  
1250 gr (6+1/4 su bardağı) et suyu  
Mayonezi:  
1 yumurtanın sarısı  
1 kahve kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı hardal  
1/2 su bardağından biraz fazla zeytinyağ  
1/2 limonun suyu  
1 çorba kaşığı kırmızıbiber

Mayonezi hazırlamak için, küçük bir kasede yumurta sarısı, tuz, biber ve hardalı karıştırınız. Yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, bütün malzeme iyice karışana kadar çırpınız. Zeytinyağı damla damla, sürekli çırparak ekleyiniz. (Yağı çok yavaş damlatınız, yoksa mayoneziniz kesilebilir. Mayonez koyulaşınca, yağı biraz daha hızlı eklemeye devam edebilirsiniz.) Mayonezin çok koyu olmasını ya da kesilmesini önlemek için zaman, zaman birkaç damla limon suyu ekleyiniz. Bütün zeytinyağı karıştırıldıktan sonra, kalan limon suyunu ve kırmızıbiberi ekleyip, mayonezi bir kenara bırakınız.

Bonfilelere yarıya kesilmiş sarımsağı sürüp, üstüne tuz ve biberi serpiniz. Bonfileleri 1,5 cm'lik kuşbaşı parçalara kesip, büyük bir servis tabağına yerleştiriniz.

Bernez sosu, kıyılmış taze soğanları, kızarmış ekmekleri ve hazırladığınız mayonezi ayrı ayrı küçük servis kaselerine koyup, garnitür kaselerini bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencerede et suyunu harlı ateşte kaynatınız. Et suyunu fondü kasesine döküp, kaseyi ispiroto ocağının üstüne oturtunuz. Et suyu yeniden kaynayıncaya, kuşbaşı etleri kendi çatallarına ya da şişlerine geçirip, suya batırarak haşlayınız. Mayonezi ve garnitürlerini yanında servis ediniz.