



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞATOBRIYAN (FRANSA)

CHATEOU BRIEN

Malzemeler:

6 dilim bonfile
250 gr. mantar
6 dilim tost ekmeği
6 dilim cheddar peyniri
1 orba kaşığı un
1 su bardağı su
1 orba kaşığı salça
4 adet domates
2 adet biber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 orba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Kekik
Zeytinyağı

Yapılışı:

Tost ekmeğini zeytinyağında hafifçe kızartın. Suda salçayı eritip kekiği ilave edin. Fırın tepsisine sosu yayın. Kızarttığınız ekmekleri tepsiye dizin. Etleri de yağda kızartın. Ekmeklerin zerine yerleştirin. Küçük bir tencereye kp küp doğranmış domates ve biberi alın. Soğanı ve sarımsağı da yemeklik doğrayıp tencereye ekleyin. Margarinı katın. Domatesler iyice eriyene kadar pişirin. Daha sonra bir çorba kaşığı unu ilave edin. iyice karıştırın, ikiye kestiğiniz mantarları, tuz ve karabiberi ekleyin. Koyu bir kıvama gelene kadar pişirin. Hazırladığınız bu sosu etlerin üzerine dökün. Üzerlerine peynir dilimlerini koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana dek pişirin.