



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞATOBRIAN

MALZEMELER

2 kiři için:

350-400 gr sığır fletosu

az tuz

bir tutam karabiber

3 çorba kaşığı rafine yağı

2 adet sapı kesilmiş mantar

2 adet küçük domates

4-5 yaprak su teresi yada maydanoz

Sos Bernez

Sos bernez için:

1/2 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan

4 adet ezilmiş tane karabiber

1/2 kahve fincanı sirke

1 çorba kaşığı su

2 yumurta sarısı

1 su bardağı eriyip suyu alınmış tereyağı

1/4 limon suyu

az tuz

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

HAZIRLANIŞI

Sığır fletosunu gerekirse vurarak biraz yassılaştırın. Sonra tuzlayıp, biberleyip yağlayın. Kızgın kömürlü ızgarada 5-6 dakika bir tarafını 5-6 dakika diğer tarafını pişirip bir servis tabağına koyun. Domatesleri birkaç dakika fırında yada ızgarada pişirip mantarları tereyağında sote yapıp domateslerin üzerine oturtun. Domatesleri etin yanına koyup maydanoz yada su teresi yanına koyun ve servis edin. Garnitür olarak kızarmış patates ve sos bernez yapıp verin.

Sos bernez hazırlanışı :Sirkeyi, karabiberi, soğanı küçük bir tencerede ağır ateşte yakmadan sirke az bir miktar kalıncaya kadar kaynatıp ateşten alın. İlk sıcaklığı geçince içine tuz, yumurta sarıları ve limon suyunu ilave edin. Çırpma teli ile devamlı karıştırarak ocak kapalıyken ocağın sıcak tarafında yumurtalar kabarıp koyulaşmaya kadar karıştırın. Ilık hale gelince ılık tereyağını içine ip gibi akıtarak ve çırparak koyun. İçine kıyılmış maydanozu ilave edip servis yapın.