



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR FİLETOSU SARLADEZ (FRANSA)

FILET DE BOEUF SARLADASE

4 kişi için MALZEME :

750 gr. siğir filetosu orta kısmından

4 dilim kuyruk yağı

1 adet orta boy havuç lira gibi dilimlenmiş

Tuz, bir çimdik karabiber

2 adet iri trüf (siyah mantar)

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Kuyruk yağını iki kibrit kalınlığında kibrit uzunluğunda dilimleyip siyah mantarları da aynı şekilde dilimleyiniz

Kuyruk yağını filetonun muhtelif yerlerine bütün etrafına saplayınız

Sonra filetoyu tuzlayıp biberleyiniz, küçük bir tepsiye rafine yağın koyup kızdırıp filetoyu ilâve edip havuçları

üzerlerine serpiniz, çevirerek ve yağından alıp üzerine dökerek ortadan hızlı ateşli fırında veya ocağın üzerinde

onbeş dakika pişirip içindeki yağı döküp tereyağını ilâve ediniz

İki üç dakika daha tereyağı ile pişirip bir servis tabağına çıkarınız ve servis ediniz

Yanında ayrı olarak sos trüf yoksa sos şampinyon servis ediniz.