



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SURF AND TURF (HAWAİİ)

4 kişilik  
4 adet dana bonfile (180 gram)  
16 adet ince doğranmış şitake mantarı  
4 parça kaz ciğeri (150 gram)  
2 çorba kaşığı küp doğranmış balkabağı  
2 çorba kaşığı küp doğranmış pancar  
2 çorba kaşığı patates püresi  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Tempura sos için:  
2 adet yumurtanın akı  
4 çorba kaşığı un  
1 su bardağı süt

Dana bonfileleri tuzlayıp, yağladıktan sonra ızgarada pişirin. Küp doğranmış pancar ve balkabaklarını tereyağında soteleyin. Kızgın bir tavada kaz ciğerlerini pişirin. Şitake mantarları beraber pişirip hazırlayın. Bu arada tempura sos malzemelerini derin bir kaptaki karıştırın. Servise sunarken sırası ile pişmiş bonfile, üzerine şitake mantarı ve kaz ciğerleri, sotelenmiş sebze garnitürleri, patates püresi, tempura sos koyarak servis yapın.



Fotoğraf "ahmet dayı" tarafından gönderildi. 31.12.2019