



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SURF & TURF

200 gram balık
200 gram bonfile
15-20 tane kültür mantarı
2 yemek kaşığı bal kabağı
2 yemek kaşığı patates püresi
2 yemek kaşığı tereyağı
2i yemek kaşığı pancar
Tuz
Karabiber

Bonfileyi tuzlayıp, ızgarada pişirme yapın. Et pişirme derecesi ve süresini isteğimize göre ayarlayabilirsiniz. Ayıklanmış balığı ızgarada pişirin. 15 dakika kadar pişirmeniz yeterli olacaktır. Dilerseniz haşlama yöntemiyle de hazırlayabilirsiniz.

Pancar ve bal kabağını doğrayın, tereyağında kavurun.

Üzerine mantarları da ilave edin.

Dana bonfileyi mantarla birlikte servis tabağına aktarın.

Pişen balığı da ekleyip patates püresi ve kavrulmuş sebzelerle beraber servis tabağına ilave edin.
