



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURNEDO, BEARNEZ SOSLU

1 su bardağı bearnes sos
0.5 çay kaşığı dövülmüş karabiber
625 gr bonfile
0.5 çay kaşığı tuz
50 gr sana

Bonfileleri bir beze sarıp kesilmiş olan yüzlerinden biri alta gelecek biçimde tezgaha koyup, hafifçe dövün. Sana'yı bir tavada eritin. Bonfilelerin her iki yüzeyini de tuzlayıp, biberleyin. Tavaya koyup, birkez alt üst ederek her iki yüzleri de 3'er dakika, etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadar, pişirin. Fazla pişmiş istiyorsanız, etleri daha uzun süre pişirebilirsiniz. Bonfileleri fazla yağlarını süzdürerek, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp yanında Bearnez sos ve dilediğiniz garnitürle sıcak olarak servis yapın.