



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TURNEDO ESTRAGON

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

600 gram bonfilelik sığır eti,  
1+1/2 çorba kaşığı tereyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.  
Salçası için: 1/2 demet frenk maydanozu,  
1/2 demet tarhun otu,  
1 fincan sirke,  
6 baş arpacık soğanı,  
2 yumurtanın sarısı,  
1 çorba kaşığı tereyağı,  
1/2 demet maydanoz,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.  
Krutonu için:  
1+1/2 çorba kaşığı sadeyağ,  
4 dilim ekmek.

Yapılışı: Kızarmış ekmeklerden artan sadeyağın içine rendelenmiş arpacık soğanıyla temizlenip yıkandıktan sonra kıyılırcasına doğranmış tarhun otunu ve frenk maydanozunu atıp bunları karıştırarak kavurmalı. Sebzeler diriliklerini kaybedince sirkeyi katmalı. Tuzunu da serptikten sonra salçayı pişirmeli. Salça pişince ateşten alıp soğutmalı. Sonra bunu, iyice çırpılmış yumurta sarılarının üstüne azar azar dökerek karışımı birbirine yedirmeli. Oda ısısında sıvı durumuna getirilmiş tereyağını da karışıma kattıktan sonra salçayı benmari usulüyle 15-20 dakika pişirmeli. Sonra bir tülbentten geçirerek süzmeli. İyice koyulaşmış olan salçaya karabiberle kıyılmış maydanozu katıp karıştırmalı. Salça hazırlanınca bunu pişirilmiş olan krutonların ve bonfilelerin üstüne dökmeli. Servis tabağının çevresini de kibrit çöpü biçimindeki kızarmış patateslerle süsleyip servis yapmalı.