



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURNEDO METRDOTEL

Necip Usta

1 kg. dana turnedo (7 parça ve kalın)

Metrodel Tereyağı:

200 gram tereyağı

1 bağ kıyılmış maydanoz

Biber değirmeni

1/2 limonun suyu

1/2 tatlı kaşığı tuz

1) Tereyağını küçük bir kaba koyup, üzerine biber değirmeni ile biber öğütüp diğer malzemeyi ilâve ederek bir tahta kaşık veya çırpma teli ile iyice karıştırınız.

2) 30x35 ebadında bir yağlı kâğıda yağı bir madeni para kalınlığında sıkıp, düzgün yuvarlak sarınız ve buzdolabına koyunuz.

3) Turnedoyu, tuzlayıp 4'er dakika alt ve üstünü pişirip her bonfileye 1 kaşık metrdotel tereyağı sürerek servis yapınız.