



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURNEDO SOTE (MANTAR SOSLU)

4 dilim 1/2 cm. kalınlığında, 5 cm. apında kesilmiş ekmek
1 kahve fincanı rafine yağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
4 adet bonfile
1 kahve fincanı esmer et suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
Mantar sos:
200 gr. mantar
1,5 bardak çiğ kıyma
1 orba kaşığı tereyağı
karabiber
tuz

Öncelikle sosu hazırlayın. Mantarları temizleyip yıkayın ve suyunu süzün. Irilerini ikiye, üçe ayırarak doğrayın, üzerine kremayı, tuz ve karabiberi ilave edin ve karıştırın. Sonra bu karışımı tel süzgeçten geçirin ve pürüzsüz bir sos elde edin.

Ekmekleri ızgarada veya tavada az yağla kızartıp bir kenara ayırınız. Etleri tuzlayıp biberleyiniz. Etleri alabilecek dibi kalın bir kasrol veya tavaya rafine yağını koyup kızdırınız. Etleri ilâve ederek 4'er dakika alt ve üstünü pişirip bir tabağa çıkarınız. Tavanın içindeki yağı döküp tereyağını ilâve ederek kızartınız. Esmer et suyunu ilâve ediniz. Bir kaşıkla karıştırıp ateşten alınız.

Ekmekleri servis tabağına yerleştirip üzerlerine etleri oturtunuz. Etlerin üzerlerine 1'er kaşık tavanın dibindeki sostan, yanına da mantar sostan koyup servis yapınız.