



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURNEDO SOTE

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

- 1) Ekmekleri ızgarada veya tavada az yağla kızartıp bir kenara ayırınız.
- 2) Etleri tuzlayıp biberleyiniz. Etleri alabilecek dibi kalın bir kasrol veya tavaya rafine yağını koyup kızdırınız.
- 3) Etleri ilâve ederek 4'er dakika alt ve üstünü pişirip bir tabağa çıkarınız,
- 4) Tavanın içindeki yağı döküp tereyağını ilâve ederek kızartınız.
- 5) Esmer et suyunu ilâve ediniz. Bir kaşıkla karıştırıp ateşten alınız.
- 6) Ekmekleri servis tabağına yerleştirip üzerlerine etleri oturtunuz.
- 7) Etlerin üzerlerine 1'er kaşık tavanın dibindeki soston koyup servis yapınız.