



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURNEDOS SOTE KORDON RUJ (FRANSA)

TOURNEDOS SAUTEE CORDON-ROUGE

4 kiři için MALZEME :

4 adet sığır filetosu (140 gr. tanesi)

4 dilim kaz ciğeri (Foie gras)

4 dilim füme jambon

Tuz, bir çimdik karabiber

1 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Filetoları tuzlayıp biberleyiniz, bir tavaya rafine yağı koyup kızdırıp filetoları kızgın yağda pişirmeden alt ve üstünü bir iki dakika kızartıp ateşten alıp bir ızgara telin üzerine çıkarınız

Soğuyunca filetoyu yandan ortadan fazla yarmadan yarı seviyelerine kadar keskin bir bıçağın burnu ile yarıp kaz ciğerini yarıp kısma doldurunuz

Jambonu dikine tutup jambonun ortasını bonfilenin yarık yerine getirip bir ucunu altına bir ucunu üstüne kıvrınız (jambon çiğ füme olduğı için ateşi görünce bonfileye yapışır)

Sonra tereyağını küçük bir kasrola veya tavaya koyup kızdırıp filetoları ilâve ederek üçer dakika alt üst pişirip servis ediniz

Yanında sos olarak sos mader garnitür olarak domates ızgara kuşkonmaz ve patates berny servis ediniz