BAHAR YAPRAKLARINDA SIĞIR FİLETOSU

Harcı:
1,5 kg'lık 1 sığır filetosu (fazla yağları temizlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
250 gr tavuk ciğeri (haşlanıp, ezilmiş)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
Hamuru:
60 gr (5+1/2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
240 gr (16 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalar halinde kesilip, soğutulmuş)
240 gr (16 çorba kaşığı) margarin (küçük parçalar halinde kesilip, soğutulmuş)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1/2 su bardağı soğuk su
Sosu:
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
6 taze soğan (ince kıyılmış)
3 su bardağı et suyu

Önce, fırınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.
Un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip tereyağ, margarin, yumurta ve suyu ekleyiniz. Bir bıçakla bütün malzemeyi karıştırıp, sıkı bir hamur elde ediniz.
Unlanmış tezgahta hamuru dikdörtgen biçiminde açıp, üçe katlayarak ters çeviriniz. Hamuru yeniden açıp aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayınız. Hamuru bir yağlı kağıda sarıp, buzdolabına kaldırarak soğutunuz. Ete tuz ve biberi serpiniz. Bir tel ızgarayı fırın tepsinize yerleştirip, eti üstüne koyunuz. Tepsiyi fırına sürüp, eti 20 dakika pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkarıp, eti tel ızgara üstüne soğumaya bırakınız. Et soğuyunca ciğer ezmesini üstüne ve yanlarına sürünüz. Fırının sıcaklığını azaltınız (220° C). Hamuru buzdolabından çıkarıp, unlanmış tezgahta 45X30 cm boyutlarında 0,5 cm'den biraz daha kalınca açınız. Eti, ciğer ezmeli yüzü alta gelecek biçimde hamurun ortasına yerleştiriniz. Hamuru ete sarıp, uçlardaki fazla hamurları kesip saklayınız. Hamurun birleşme yerine çırpılmış yumurtadan biraz sürüp, hafifçe bastırınız. (Hamuru çok sıkı sarmayınız; pişerken biraz çekip büzülecektir.)
Hamura sarılı eti, hamurun birleşme yeri alta gelecek biçimde bir tepsiye koyup üstüne 2-3 yerinden keskin bir bıçakla «V» biçiminde yarınız. Hamurun üstüne bir fırçayla, çırpılmış yumurtadan biraz sürünüz. Artan hamur parçalarını top haline getirip, enli bir şerit halinde açınız. Kalp ya da yaprak biçiminde bir pasta kalıbıyla kesip, hamurun üstünü süsleyiniz. Üstlerine bir fırçayla kalan çırpılmış yumurtadan sürünüz.
Eti fırında 30 dakika, hamur altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Bu arada sosu hazırlamak için, orta boy bir tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca taze soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 10 dakika, soğanlar altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz.
Et suyunu tencereye ekleyiniz. Sosu arasıra karıştırarak 30 dakika, yarısını çekene kadar pişiriniz.
Sosu bir kaseye süzüp, yeniden tencereye boşaltarak kaynatınız.
Sos kaynayınca ateşi kısıp tereyağı ekleyiniz. Yağ eriyene kadar karıştırıp tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltınız.
Et fırında 30 dakika pişirip fırını söndürüp eti 15 dakika fırında bekletiniz.
Eti fırından çıkarıp, kes bir bıçakla dilimleyerek, sosu ile birlikte servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64447 • adı:Bahar Yapraklarında Sığır Filetosu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:04