# FILEMINYON SOTE VALE DOJ (FRANSA)

FİLETS MİGNONS SAUTE VALLEE D'AUGE

4 kişi için MALZEME :
8 adet sığır filetosu (75'er 85'er gr. tanesi)
Tuz, bir çimdik karabiber
4 çorba kaşığı rafine yağı
2 çorba kaşığı tepeleme dolu tereyağı
400 gr. taze mantar
6 çorba kaşığı krema
Bir çimdik kırmızı biber
1 çay kaşığı limon suyu

YAPILIŞI :
Mantarları üç dört defa yıkayıp bir süzgece çıkarınız, sonra ince dilimleyiniz, üzerine limon suyunu ve kırmızı biberi serpiniz
Dibi kalın bir tavaya veya kasrola tereyağının yarısını koyup eritiniz
Mantarı ilâve edip mantar bırakacağı suyu çekinceye kadar dört beş dakika sote yapıp ateşten alınız
Bonfileleri tuzlayıp biberleyiniz
Dibi kalın bir tavaya, yoksa kasrola rafine yağını koyup kızdırıp bonfileleri ilâve ediniz
Orta ateşte üçer dakika alt üst pişirip bir servis tabağına çıkarınız
Tavadaki yağı döküp tavaya mantarı ve kremayı ilâve ediniz, bir iki dakika daha kaynatıp ateşten alıp tereyağını karıştırarak yedirip fileminyonların üzerine döküp servis ediniz
Yanında garnitür olarak tereyağlı pilav servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15466 • adı:FILEMINYON SOTE VALE DOJ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:21