FRANSIZ USULÜ FİLETO

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
1 kilo orta kısmından dana filetosu,
60 gram sadeyağ,
120 gram iç yağı,
1 havuç,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1/2 defne yaprağı,
1 tavuk karaciğeri,
15 gram kurutulmuş mantar,
1 çay bardağı et suyu,
1 fiske cevz-i bevva ve yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarları soğuk suda ıslatın, iç yağını ortadan ikiye bölün, bir parçasını ince şeritler hâlinde doğrayın, sonra keskin bıçakla çeşitli yerlerinden keseceğiniz filetonun yarıklarına bu yağ şeritlerini sokun. Eti sicimle bir ucundan öbür ucuna doğru bağlayın.
Beri yanda havucu, soğanı ve maydanozu ince ince doğrayıp bir toprak tencereye koyun. İç yağının kalan yarısını da küçük parçalara bölüp sadeyağın yarısıyle birlikte güvece koyun ve hepsini karıştırarak kavurun. Soğanlar kavrulmaya başlayınca sudan çıkartılıp sıkılmış ve ince dilimlere doğranmış mantarları ve defne yapraklarını da bu karışıma katın. Sonra filetoyu bu karışımın üstüne oturtun Güveci orta ısıdaki bir fırına koyarak 20 dakika bırakın. Arada sırada filetoyu ve sebzelerin saldığı suyu bir kaşıkla alıp alıp üstüne dökün. Pişerken filetonun biraz kanlıca kalmasına dikkat edin. Güveci fırından almadan beş dakika önce eti ve salçasını tuzlayıp biberleyin. Tavuğun karaciğerini de ödünü çıkardıktan sonra doğrayıp toprak tencerenin içine atın. Et pişince filetoyu güveçten alarak sıcak yerde tutulan servis tabağına koyun.
Güveçte kalan sebzeleri, defne yapraklarını çıkarıp attıktan sonra tel süzgeçten geçirin ve bir tavaya koyun. Kalan sadeyağla et suyunu ve cevz-i bevvayı da salçaya katarak ateşin üstüne oturtun.
Salça koyu bir kıvama gelinceye kadar arada sırada karıştırarak pişirin. Filetonun iplerini çözüp bir kısmını dilimledikten sonra yanlarını küçük haşlanmış patateslerle süsleyin. Pişmiş olan salçayı da bir salça kâsesine koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12403 • adı:FRANSIZ USULÜ FİLETO • gönderen:DARI • indirme tarihi:19.04.2024 - 19:42