HAMURLU BONFİLE

500 gram un
250 gram margarin
20 gram yaş maya
2 tane yumurta
1 su bardağı su
1,5 kg bütün bonfile
3 tane yumurta sarısı
400 gram mantar
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
2 tane yumurta
Yarım kg taze patates

Hamuru hazırlamak için mayayı bir kaba alıp üzerine biraz su ekleyin.
Unu geniş bir kaba alıp üzerine, su, tuz ve kabaran mayayı ilave edip yoğurun.
Daha sonra yumurtaları birer biber hamura ekleyin ve yeniden yoğurun.
Üzerini nemli bir bezle örtüp 1.5 saat dinlendirin.
Diğer taraftan mantar sosu için mantar ve soğanı ince kıyın.
Yağı bir tavaya alıp soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine mantar, tuz ve karabiber ilave edin. 10 dakika pişirip ocaktan alın.
Geniş bir tencereye 5 çorba kaşığı yağ alın. Bonfileyi tencereye alın ve çevirerek her tarafını kızartın.
Tuz ve karabiber ekleyip bir fırın kabına aktarın.
Önceden ısıtılmış 260 derece fırında 20 dakika (tepside biriken suyu ara sıra üzerine gezdirerek) pişirin.
Fırından alıp soğutun.
Dinlenen hamuru 3'e bölün. Parçaların üzerine eritilmiş yağı paylaştırın ve yoğurarak yedirin.
Hamur parçalarını birleştirip yeniden yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 3 saat oda sıcaklığında dinlendirin.
Etten daha büyük olacak şekilde açın. Kenarlarını kesip dikdörtgen şekline getirin.
2 adet yumurta sarısını çırpıp hamurun üzerine sürün.
Eti hamurun ortasına yerleştirin.
Mantar sosu etin üzerine gezdirin.
Etin üzerini ve yanlarını hamurla kapatın.
Fazlalıklarını bıçakla kesip düzeltin.
Artan hamur parçalarını yeniden yoğurup uzun şeritler hazırlayın. Hamurun üzerini bu şeritlerle süsleyin.
Kalan yumurta sarısını hamura sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun.
Yağı kızdırıp, ikiye böldüğünüz patatesleri, karabiber ve tuzu ekleyin. Birkaç dakika kavurup ocaktan alın.
Kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın.
Eti servis tabağına alıp dilimleyin.
Patates garnitürü ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:132083 • adı:Hamurlu Bonfile • gönderen:bağdagül • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:49