HAMURLU KUZU FİLETO

www.miele.com.tr

2 Kuzu fileto (her biri 300 gr.)
Tuz
Karabiber
Biber
50 gr. Tereyağı
75 gr. pastırma, küp küp doğranmış
1 Soğan, doğranmış
400 gr. Mantar dilimi
4 Domates (kutu)
1 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
450 gr. Milföy Hamuru
Üstüne sürmek için:
1 Yumurta sarısı
4 yemek kaşığı Süt

Kuzu filetosunu tuz, karabiber ve yeşil biberle karıştırın. Bir tavada tereyağı ile kısa bir süre her tarafını kızartın ve sonra ocaktan alın.
Pastırma ve soğanları kızartma yağının içinde döndürün. Mantar dilimlerini ve süzülmüş domatesleri ekleyin, hafifçe döndürün, tuz ve karabiber, maydanoz ve yeşil biberle tatlandırın.
Milföy hamurundan unlanmış tezgah üzerinde 2 adet dikdörtgen hamuru (her biri yaklaşık 30 x 20 cm) açın. Her bir hamurun üzerine bir fileto koyun.
Dolguyu kuzu filetosuna dağıtın. Milföy hamuru içi dolgulu ete sarın ve kapatın, köşelerini sıkıştırın. Kalan hamur artıkları ile hamurun üstünü süsleyin.
Fileto paketini standart tepsiye yerleştiriniz, üstüne sütle çırpılmış yumurta sürün ve altın sarısı renginde pişiriniz.
Servis yapmak için filetoyu ikiye bölün ve ya dilimleyin.

© lezzetler.com tarif no:123834 • adı:Hamurlu Kuzu Fileto • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:28