MANTARLI DANA MADALYONU (İTALYA)

https://www.lezzetsirri.com

1 kg. bütün bonfile
1/2 kg. mantar
1 demet yeşil soğan
1 demet fesleğen veya 1 çorba kaşığı kuru fesleğen
8-10 adet acı yeşil biber
2 baş soğan
1 diş sarımsak
2 etsu tablet
I su bardağı su
50 gr. tereyağı
6 çorba kaşığı zeytinyağı
karabiber

Önce küçük bir tencerede 1 su bardağı suyu kaynatın. İçine elinizle ufalayarak etsu tabletlerini atın. Biraz kaynatıp indirin. Soğanları ince ince kıyın. Biberlerin tohumlarını ayıklayın ve yine onlan da soğanlar gibi incecik kıyın. Acı biberi kıydıktan sonra ellerinizi mutlaka yıkayın ve ellerinizi gözünüze sürmeyin, gözleriniz yanar. Sarmısağı soyun, yeşil soğanları temizleyin, hepsini yine ince ince kıyın. Mantarları yıkayın. Sap kısmına dikey olarak keserek onları da kıyın. Fesleğenleri ayıklayıp yıkayın, incecik kıyın. 2-3 mantarı süs için bütün olarak saklayın.
Tereyağını tavada eritip fesleğenleri içine atın. Eğer kuru fesleğen kullanıyorsanız, tereyağına doğrudan kuru fesleğenleri de atabilirsiniz. Bir çevirip kıyılmış soğanları atın, birlikte karıştırarak sarımsakları ve diğer kıydığınız biber ve yeşil soğanları ekleyin, sebzeler hafif yumuşayınca, içine kıyılmış mantarları atın ve yine birlikte, arada bir karıştırarak hafifçe kavurun. Tuzu ve karabiberi ilave edip, üzerine daha önce hazırladığınız eı suyunu ekleyin, kısık ateşte kısa bir süre pişirin. Madalyonları hazırlamak için, temizlediği bütün bonfileyi, 2 parmak kalınlığında enine olarak kesin. Bonfile parçalarını dövmeden avucunuzun ucu ile bastırarak biraz yassıtın. Bonfileleri döverseniz kanlarını ve dolayısı ile de sularını kaybederler Etlerin iki tarafına bu parça tuz ve karabiber serpin. Tavaya zeytinyağını koyun, kızınca içine etleri atarak kızartın. Bir tarafları kızarınca tahta bir maşa ile çevirin. Etlerinize çatal batırmayın sularını kaybederler. Suyunu kaybetmiş et sertleşir. Etlerinizi uzun süre kızartmayın.
Etlerin iki tarafı kızarınca sıcak bir servis tabağına alın. Üzerine daha önce hazırladığınız fesleğenli mantar sosunu ilave edin. Ayırmış olduğunuz 2-3 adet mantarı ikiye bolün. Geniş uçlarını kırmızı bibere batırın. Servis tabağının iki tarafına süs olarak koyun. Yanında patates kavurması ile sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39357 • adı:Mantarlı Dana Madalyonu (İtalya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:23