



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ DANA FİLETO

www.vzug.com

- 1 dana fileto, yaklaşık 450 g
- 2 çorba kaşığı Yağ
- Tuz
- Karabiber
- 150 g kahvaltılık pastırma, dilimler halinde
- 1 rulo milföy hamuru
- İç malzeme
- 1 demet düz yapraklı maydanoz
- 2 küçük taze kekik
- 2 küçük dal biberiye
- 100 g kurutulmuş domates
- Üstüne sürmek için:
- 1 yumurta, dövülmüş

Siğir filetosunu yağda kızartın, tuz ve karabiber ekleyin, tavadan çıkarın ve soğumaya bırakın. Maydanoz ve kekiklerin saplarını kesin, biberiye yapraklarının saplarını sıyırın, hepsini doğrayın. Kuru domates turşusunu şeritler halinde kesin. Kahvaltılık pastırmasını tezgahın üstüne, filetonun paket edilebileceği bir kare oluşana kadar yerleştirin. Otları ve domatesleri pastırmanın üstüne dağıtın ve bastırın. Filetoyu üstüne koyun, pastırma ile katlayın. Filetoyu milföyün üstüne koyun, dar tarafını (yakl. 3 cm) filetonun üstüne koyun, ardından boyuna rulo yapın. Hamurun ucuna su sürün ve iyice bastırın. Filetoyu hamur ucu aşağıda bakar şekilde pişirme kağıdıyla kaplı tepsiye koyun. İsteğe göre kalan hamurla süsleyin ve yumurta sürün. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

