



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ SIĞIR BONFİLE

www.vzug.com

İçi için:

10 g tereyağı

2 küçük elma, kabuğu soyulmuş ve küpler halinde doğranmış

1 soğan, ince küp şeklinde doğranmış

Patates püresi:

600 g patates, unumsu pişirilmiş, küçük küpler halinde doğranmış

200 g kereviz, küçük küpler halinde doğranmış

100 g permesan peyniri, ince rendelenmiş

0,5 dl süt, ılık

25 g tereyağı

1 yumurta sarısı

1 çay kaşığı kekik

2 çay kaşığı tuz

Karabiber

Siğir bonfile

600 g siğir bonfile

12 dilim kahvaltılık pastırma

Sos:

4 dl et suyu, dana

2 dl krema

1 çay kaşığı mısır nişastası

20 g borazan mantarı, kurutulmuş, ıslatılmış

Tuz

Karabiber

Elma ve soğanları tereyağında kızartın. Harcı soğumaya bırakın.

Patates ve kerevizi cam kalıba alın. Cam tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Buharla pişirin.

Siğir filetosunu dört parçaya bölün, her parçaya uzunlamasına bir yarık açın, elma ile doldurun ve pastırmayla sarın. Filetonun her tarafını hafifçe kızartın ve sonra pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.

Patates ve kerevizi süzgeçten geçirin, tüm malzemeleri patates harcı için karabiber dahil ekleyin ve karıştırın.

Harcı sivri uçlu bir torba içerisine doldurun ve fileto parçaları üzerine sıkın. Kalan patates harcını küçük gül şeklinde sıkın. Tepsiyi halen sıcak olan fırına koyun. Fırınlayın.

Sos için et suyunu ve kremayı ekleyin ve üçte bire kadar azaltın. Mısır nişastası pudrası ile kıvamlaştırın.

Borazan mantarlarının suyunu iyice sıkın, ekleyin ve tuz ve karabiber ile tatlandırın.



© lezzetler.com tarif no:123273 • adı:Patates Pürelı Sığır Bonfile • gönderen:gülbin tuğcu • indirme tarihi:20.09.2024 - 16:13